



# MIT BASILIKUMMOUSSE GEFÜLLTE KIRSCHTOMATEN



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**20** Cherrytomaten

**80 g** Frischkäse

**30 g** Basilikum

**3 EL** Olivenöl

Salz

Pfeffer, frisch gemahlen

**125 ml** Vollrahm

## ZUBEREITUNG

1. Kirschtomaten halbieren und das Kerngehäuse entfernen.
2. Für das Basilikummousse: QimiQ, Frischkäse, Basilikum, Olivenöl und Gewürze mit einem Stabmixer glatt rühren. Geschlagenen Rahm unterheben.
3. Mousse in eine Schüssel füllen und 30 Minuten gut kühlen.
4. Kaltes Mousse in einen Spritzsack füllen und in die Kirschtomaten dressieren. Nach Belieben garnieren und servieren.