



PEPERONI MIT CHORIZOMOUSSE GEFÜLLT



QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

| | |
|--------------|--|
| 300 g | QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt |
| 10 | Peperoni(s) |
| 50 g | Saurer Halbrahm |
| 5 g | Paprikapulver, mild |
| 100 g | Getrocknete Tomaten, geschnitten |
| 5 g | Kümmel, gemahlen |
| 200 g | Chorizo [Spanische Paprikasalami], geschnitten |
| 60 g | Schwarze Oliven, gehackt |
| 60 g | Frühlingszwiebel(n), geschnitten |
| 20 g | Peterli, gehackt |
| 40 g | Ketchup |

ZUBEREITUNG

1. Bei den Peperoni jeweils den Deckel abschneiden und die Kerne entfernen.
2. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
3. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
4. Peperoni mit der Masse füllen und gut durchkühlen lassen.