



ROTE ZWIEBEL CONFIT MIT GREYERZER KÄSE MOUSSE UND ORANGENMARMELADE



QimiQ AVANTAGES

- Tiefkühlstabil
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



INGRÉDIENTS POUR 1 REZEPT

ROTE ZWIEBEL CONFIT

PIKANTE ORANGENMARMELADE

FÜR DAS MOUSSE

263 g QimiQ Base crème

211 g

526 g Greyerzer 50 % Fett, coupé en dés

PRÉPARATION

1. Für das Mousse Greyerzer Käsewürfel tiefkühlen.
2. In einem Cutter mit der QimiQ Saucen Basis und QimiQ Classic zu einer feinen cremigen Konsistenz verarbeiten.
3. Stärke einarbeiten und gut kühlen.
4. Zusammen anrichten und mit Käsechips, Kresse und Wildspargel in Tempurateig garnieren.