



KÜRBISKERNMOUSSE



QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicher
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

250 g Séré maigre

100 g Kürbiskerne, grillé

80 ml Kürbiskernöl_Huile de pépins de courge

Sel et poivre

Kürbiskerne, zum Garnieren

Friséesalat, zum Garnieren

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Magertopfen und Kürbiskerne dazumischen.
2. Kürbiskernöl einrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
4. Mit einem Esslöffel Nockerl ausstechen und mit Friséesalat und Kürbiskernen garniert servieren.