



SCHAFSKÄSEKUGELN AUF BLATTSALAT MIT HONIGMARINADE



QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

FÜR DIE KUGELN

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

400 g Schafskäse, écrasé

50 g Amandes, finement hachées

50 g Kürbiskerne, finement hachées

50 g , finement hachées

FÜR DIE MARINADE

40 ml Huile d'olive

2 cs Vinaigre de vin blanc

1 cs Miel

Sel et poivre

FÜR DIE GARNITUR

100 g Weintrauben

Tomates cerises, coupé fin

Friséesalat

PRÉPARATION

1. Für die Kugeln: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Schafskäse dazumischen. (Falls die Masse zu weich ist, kurz in den Kühlschrank stellen). Aus der Masse 12 Kugeln formen.
2. Jeweils 4 Kugeln in Mandeln, Kürbiskernen und Oliven wenden und gut festdrücken.
3. Für die Marinade: Olivenöl, Essig, Honig, Salz und Pfeffer vermischen.
4. Jeweils 3 verschiedene Kugeln auf einem Teller anrichten. Mit Weintrauben, Kirschtomaten und Friséesalat garnieren und mit der Marinade beträufeln.