



MEDITERRANE FETATERRINE



QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

1 Courgette(s), de taille moyenne

100 g Feta

10 ml Huile d'olive

Sel

0.5 Poivron rouge

15 g , haché

15 g , haché

1 TL Câpres, haché

Persil, haché

PRÉPARATION

1. Zucchini der Länge nach mit einer Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden und die Terrinenform damit auslegen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic, Feta, Olivenöl und Salz mit einem Stabmixer glatt mixen.
3. Restliche Zutaten dazumischen und in die mit Zucchini ausgekleidete Terrinenform füllen.
4. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.