



# ROTE ZWIEBEL CONFIT MIT GREYERZER KÄSE MOUSSE UND ORANGENMARMELADE



## QimiQ VORTEILE

- Tiefkühlstabil
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 1 REZEPT

### ROTE ZWIEBEL CONFIT

### PIKANTE ORANGENMARMELADE

### FÜR DAS MOUSSE

**263 g** QimiQ Classic

**211 g** QimiQ Sahne-Basis

**526 g** Greyerzer 50 % Fett, gewürfelt

## ZUBEREITUNG

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.