



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.