



FETA-OREGANO-MOUSSE



QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- Ersetzt Sahne ganz oder teilweise
- Emulgiert mit Öl
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

250 g QimiQ Whip Konditorcreme

45 ml Olivenöl Extra Vergine

15 ml Zitronensaft

10 g Sriracha-Chilisauce

400 g Fetakäse, zerbröseln

2 g Knoblauchpaste

2 g Salz

1.5 g Zitronenschale, frisch

1.5 g Petersilie, frisch

2.5 g Oreganoblätter

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Olivenöl langsam dazugeben und gut einarbeiten.
3. Zitronensaft, Chilisauce und Feta dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
4. Knoblauchpaste, Salz, Zitronenschale, Petersilie und Oregano dazumischen.
5. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen und mit Brot oder Cracker servieren.