



# PAPRIKA MIT CHORIZOMOUSSE GEFÜLLT



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

**6** Paprikaschote(n)

**50 g** Sauerrahm 15 % Fett

**1 TL** Paprikapulver, mild

**100 g** Getrocknete Tomaten, geschnitten

**1 TL** Kümmel, gemahlen

**120 g** Chorizo [Spanische Paprikasalami], geschnitten

**60 g** Schwarze Oliven, gehackt

**40 g** Frühlingszwiebel(n), geschnitten

**1 EL** Petersilie, gehackt

**40 g** Tomatenketchup

## ZUBEREITUNG

1. Bei den Paprikaschoten jeweils den Deckel abschneiden und die Kerne entfernen.
2. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
3. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
4. Paprika mit der Masse füllen und gut durchkühlen lassen.