



# KÜRBISKERNMOUSSE



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicher
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**125 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**250 g** Magertopfen / Quark

**100 g** Kürbiskerne, geröstet

**80 ml** Kürbiskernöl

Salz und Pfeffer

Kürbiskerne, zum Garnieren

Friséesalat, zum Garnieren

## ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Magertopfen und Kürbiskerne dazumischen.
2. Kürbiskernöl einrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
4. Mit einem Esslöffel Nockerl ausstechen und mit Friséesalat und Kürbiskernen garniert servieren.