



KÜRBIS-JOGHURT-AUFSTRICH MIT HALLOUMI KÄSE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Zeit- und Ressourcenersparnis



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

500 g QimiQ Classic, ungekühlt

300 g Kürbis

Salz und Pfeffer

80 ml Olivenöl

150 g Griechisches Joghurt

1 g Zimt

1 g Kardamom

0.5 g Muskatnuss

Brauner Zucker

20 ml Zitronensaft

5 g Zitronenschale

180 g Kryssos Halloumi Käse

ZUBEREITUNG

1. Kürbis schälen und in Würfel schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Olivenöl marinieren und in einem Topf zugedeckt im Ofen bei 160 °C weich schmoren. Die Masse pürieren und auskühlen lassen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Griechischen Joghurt, Kürbispüree und Gewürze dazumischen und abschmecken.
3. Halloumi Käse anbraten, in kleine Stücke schneiden und dazumischen.
4. Mit Plundergebäck servieren.