



MOUSSE VOM ROTEN PAPRIKA



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

180 g Pikant-süße Kirschpaprika, eingelegt

200 g Mascarpone

25 ml Zitronensaft

Salz

Cayennepfeffer

Friséesalat, zum Garnieren

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic und abgetropfte Paprikaschoten zusammen mit einem Stabmixer fein pürieren.
2. Mascarpone und Zitronensaft dazumischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
4. Mit einem Esslöffel Nockerl ausstechen und mit Friséesalat garniert servieren.