



SAFTSCHINKENMOUSSE



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

8 Schinkenscheiben à 15 g

FÜR DAS SCHINKENMOUSSE

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

150 g Frischkäse

100 g Schinken

1 EL Olivenöl

1 TL Kren, gerieben

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Für das Schinkenmousse: Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer fein pürieren.
2. Für die Schinkenschälchen je 2 dünne Scheiben Schinken in eine Kaffeetasse oder Form geben, das Mousse einfüllen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
3. Die Schälchen vorsichtig aus den Formen nehmen, nach Belieben garnieren und servieren.