



# ROTES RÜBENMOUSSE



## QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**180 g** Rote Rübe(n), gegart

**125** Schlagobers 36 % Fett

**1 EL** Olivenöl

Salz

Schwarzer Pfeffer, gemahlen

Kümmel, gemahlen

**2** Orange(n), fein geschnitten

**0.5** Orange(n), fein geriebene Schale

Blattsalat

## ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic, rote Rüben, Olivenöl, Gewürze und Orangenschale mit einem Stabmixer fein pürieren. Geschlagenen Schlagobers unterheben.
2. In eine Form füllen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
3. Mousse mit einem in heißes Wasser getauchten Löffel ausstechen und mit Orangenfilets und etwas Salat servieren.