



# FETAMOUSSE MIT TABOULÉSALAT UND TZATZIKI



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DAS FETAMOUSSE

<b>300 g</b>	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
<b>40 ml</b>	Olivenöl
<b>100 ml</b>	Schlagobers 36 % Fett
<b>230 g</b>	Fetakäse, gewürfelt
<b>10 g</b>	Schnittlauch, gehackt
	Oregano, nach Bedarf
	Paprikaflocken, nach Bedarf
	Salz und Pfeffer, nach Bedarf
	Knoblauchpaste, nach Bedarf

### FÜR DEN TABOULÉSALAT

<b>500 g</b>	Bulgur, vorgekocht
<b>1 Liter</b>	Wasser, warm
<b>20 g</b>	Petersilie, gehackt
<b>5 g</b>	Minze, gehackt
<b>1</b>	Zwiebel(n), gewürfelt
<b>200 g</b>	Gurke, gewürfelt
<b>200 g</b>	Tomate(n), gewürfelt
<b>50 ml</b>	Olivenöl
<b>70 ml</b>	Zitronensaft, frisch
<b>4 g</b>	Zitronenschale
<b>15 g</b>	Knoblauchpaste
	Salz und Pfeffer, nach Bedarf

### FÜR DAS TZATZIKI

<b>200 g</b>	QimiQ Classic, ungekühlt
<b>140 g</b>	Griechisches Joghurt
<b>3 g</b>	Minze, gehackt
<b>3 g</b>	Dill, gehackt
<b>360 g</b>	Gurke, geschält, gehobelt
<b>60 ml</b>	Olivenöl
<b>25 g</b>	Knoblauchpaste
	Salz und Pfeffer, nach Bedarf

## ZUBEREITUNG

1. Für das Fetamousse: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Abschmecken und gut durchkühlen lassen.
3. Für den Taboulésalat: Bulgur in warmen Wasser einweichen und quellen lassen. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.
4. Für das Tzatziki: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Griechischen Joghurt dazugeben und glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.

5. Taboulésalat mit Fetamousse und Tzatziki servieren.