



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

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

FÜR DEN TABOULÉSALAT

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

FÜR DAS TZATZIKI

200 g	QimiQ Classic, ungekühlt
140 g	Griechisches Joghurt
3 g	Minze, gehackt
3 g	Dill, gehackt
360 g	Gurke, geschält, gehobelt
60 ml	Olivenöl
25 g	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.