



GEGRILLTER HALLOUMI MIT AVOCADOMOUSSE UND TOMATENSALSA



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Längere Präsentationszeit



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

500 g Kryssos Halloumi Käse, in Scheiben geschnitten
griechisches Olivenöl

FÜR DAS AVOCADOMOUSSE

500 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
180 g Frischkäse
200 g Reife Avocado(s)
40 ml Zitronensaft
5 g Zitronenschale
Salz und Pfeffer

FÜR DIE TOMATENSALSA

400 g Tomate(n), geschält, entkernt, gewürfelt
180 g rote Zwiebel(n), gewürfelt
Koriander, gehackt
Oregano, gehackt
20 g Knoblauch, faschiert
180 g Poblanochili, gewürfelt
100 ml Olivenöl
80 ml Weißer Balsamico-Essig
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Für das Avocadomousse: Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer pürieren und aufschlagen. In Formen füllen und gut durchkühlen lassen.
2. Für die Tomatensalsa: Zwiebel in Olivenöl ansautieren, mit weißem Balsamico Essig ablöschen und auskühlen lassen. Tomatenwürfel und restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.
3. Kryssos Halloumi mit dem Olivenöl marinieren, mit Salz und Pfeffer würzen und beidseitig grillen.
4. Gegrillten Kryssos Halloumi mit Avocadomousse und Tomatensalsa servieren.