



PAPRIKA MIT CHORIZOMOUSSE GEFÜLLT



QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

300 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

10 Paprikaschote(n)

50 g Sauerrahm 15 % Fett

5 g Paprikapulver, mild

100 g Getrocknete Tomaten, geschnitten

5 g Kümmel, gemahlen

200 g Chorizo [Spanische Paprikasalami], geschnitten

60 g Schwarze Oliven, gehackt

60 g Frühlingszwiebel(n), geschnitten

20 g Petersilie, gehackt

40 g Tomatenketchup

ZUBEREITUNG

1. Bei den Paprikaschoten jeweils den Deckel abschneiden und die Kerne entfernen.
2. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
3. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
4. Paprika mit der Masse füllen und gut durchkühlen lassen.