DRACHENGURKE

QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten (AFI)
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust

25

leicht

ZUTATEN FÜR 5 PORTIONEN

1	Gurke
1	Rote Paprikaschote(n)
2	Radieschen
	Zahnstocher

FÜR DAS KÜRBISKERNMOUSSE

125 g	QimiQ Classic, ungekühlt
250 g	Magertopfen / Quark
100 g	Kürbiskerne, grob gehackt
80 ml	Kürbiskernöl
	Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Von der Gurke vom Stielansatz ca. 10 cm für den Kopf abschneiden. Maul und Zacken für die Zähne ausschneiden.
2. Aus den Radieschen Augen schnitzen und mit Zahnstochern auf dem Kopf fixieren. Vom Paprika einen Streifen für die Zunge abschneiden und in den Mund legen.
3. Von der Gurke 5 cm vom Stielende für den Schwanz abschneiden und Zacken ausschneiden. Restliche Gurke quer in 5 cm breite Stücke schneiden. Mit einem kleinen Löffel Kerne herauslösen und dabei achten, dass der Boden erhalten bleibt.
4. Für das Mousse: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten und Gewürze dazugeben und vermischen.
5. Mousse in die Gurkenschälchen füllen und mit Paprika-Dreieck dekorieren und auf einer Platte anrichten.