



# ROTE ZWIEBEL CONFIT MIT GREYERZER KÄSE MOUSSE UND ORANGENMARMELADE



## QimiQ VANTAGGI

- Tiefkühlstabil
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 1

### ROTE ZWIEBEL CONFIT

### PIKANTE ORANGENMARMELADE

### FÜR DAS MOUSSE

**263 g** QimiQ Classic

**211 g** QimiQ Sauce Base

**526 g** Groviera, 50 % di grassi ,

## PREPARAZIONE

1. Für das Mousse Greyerzer Käsewürfel tiefkühlen.
2. In einem Cutter mit der QimiQ Saucen Basis und QimiQ Classic zu einer feinen cremigen Konsistenz verarbeiten.
3. Stärke einarbeiten und gut kühlen.
4. Zusammen anrichten und mit Käsechips, Kresse und Wildspargel in Tempurateig garnieren.