



KÜRBISKERNMOUSSE



QimiQ VANTAGGI

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicher
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

125 g QimiQ Classic,
250 g Ricotta magra
100 g Semi di zucca,
80 Olio di semi di zucca
Sale i pepe
Semi di zucca,
Lattuga frisée,

PREPARAZIONE

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Magertopfen und Kürbiskerne dazumischen.
2. Kürbiskernöl einrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
4. Mit einem Esslöffel Nockerl ausstechen und mit Friséesalat und Kürbiskernen garniert servieren.