



# SCHAFSKÄSEKUGELN AUF BLATTSALAT MIT HONIGMARINADE



## QimiQ VANTAGGI

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



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 4

### FÜR DIE KUGELN

**125 g** QimiQ Classic,  
**400 g** Formaggio pecorino,  
**50 g** Mandorle,  
**50 g** Semi di zucca,  
**50 g** Olive nere,

### FÜR DIE MARINADE

**40** Olio d'oliva  
**2** Aceto di vino bianco  
**1** Miele  
Sale i pepe

### FÜR DIE GARNITUR

**100 g** Uve  
Pomodori ciliegini,  
Lattuga frisée

## PREPARAZIONE

1. Für die Kugeln: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Schafskäse dazumischen. (Falls die Masse zu weich ist, kurz in den Kühlschrank stellen). Aus der Masse 12 Kugeln formen.
2. Jeweils 4 Kugeln in Mandeln, Kürbiskernen und Oliven wenden und gut festdrücken.
3. Für die Marinade: Olivenöl, Essig, Honig, Salz und Pfeffer vermischen.
4. Jeweils 3 verschiedene Kugeln auf einem Teller anrichten. Mit Weintrauben, Kirschtomaten und Friséesalat garnieren und mit der Marinade beträufeln.