



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.