

QimiQ

Professional

Kürbiskernmousse

Vorspeise

Kalte Küche

Vegetarisch

Zubereitung

QimiQ glatt rühren, Magertopfen dazugeben und gut verrühren. Kürbiskerne hacken und in einer Pfanne leicht anrösten. Abkühlen lassen und zur QimiQ-Mischung geben. Kürbiskernöl einrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Entweder gleich servieren oder damit das Mousse etwas fester wird, ca. 3 Stunden durchkühlen.



Zutaten

125 g QimiQ

250 g Magertopfen

100 g grob gehackte
Kürbiskerne

80 g Kürbiskernöl

Salz

Bad Ischler Bunter Pfeffer