Nah&Frisch



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