



Feigen-Trockenfleisch-Mousse

Saison	Ganzes Jahr	Anzahl Personen	4
Zubereitungszeit	20 Minuten 4 Stunden kühl stellen	Art des Menüs	Vorspeise

250	g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt	QimiQ glatt rühren, Feigenkonfitüre dazu mischen.
125	g	Feigenkonfitüre	
150	g	Bündner Trockenfleisch	Trockenfleisch fein hacken und zusammen mit dem geschlagenen Rahm unter die Feigenmousse ziehen.
2,5	dl	Vollrahm, geschlagen	
nach Belieben		Salz, weisser Pfeffer, frisch gemahlen	Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen. Angerichtet auf dünnen Baguette-Scheiben ist diese Feigenmousse eine tolle Vorspeise oder Begleiter für eine Käseplatte.

Autor/Quelle: QimiQ, ein Produkt der Emmi AG

Weitere gluschtige Rezepte finden Sie auf <https://www.landfrauen.ch/ernaehrung/rezepte/>

