



Kürbiskernmousse

© Stephanie Natalie



Zubereitung

1. Saure Sahne glatt rühren.
2. Kürbiskerne klein hacken und in etwas Fett rösten.
3. Magerquark und Kürbiskerne dann unter die Sahne mischen.
4. Kürbiskernöl einrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Ca. 2 Stunden kühlen.

Zutaten

125 g saure Sahne

250 g Magerquark

50 g Kürbiskerne, geröstet und gehackt

2 EL Kürbiskernöl

Salz und Pfeffer

Die Portion reicht für 4 Personen.