

## Parmesan Mousse mit Oliven

von Susan M.

100 g	Qimiq
60 g	Reifer Parmesan (gerieben)
50 ml	Rahm (geschlagen)
4 Sch	Toastbrot (getoastet)
40 g	Schwarze Oliven
	Salz
	Pfeffer
	Chili-Flocken

### Zubereitung

Qimiq glatt rühren, Parmesan und Gewürze zugeben und mit dem Pürierstab mixen.

Abschmecken und Rahm unterziehen. 15 Min kalt stellen und mit dem Toast und den Oliven servieren.

Dieser Aperero passt perfekt zu einem feinen Pinot Grigio. Buon appetito!