



GANSLAUFSTRICH



QimiQ VORTEILE

- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

125 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

250 g Frischkäse

150 g Gans Fleisch, gekocht

2 Zwetschgen, fein gewürfelt

1 Rote Zwiebel(n), fein gewürfelt

1 TL Koriander, fein gehackt

1 TL Peterli, fein gehackt

Salz

schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

0.5 Orange(n), Saft und fein geriebene Schale

3 EL Baumnüsse, fein gehackt

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Restliche Zutaten dazugeben, abschmecken und gut vermischen.