



# BÄRLAUCH-TOPFEN-AUFSTRICH



## QimiQ VORTEILE

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



leicht

## Tipps

Statt Quark kann auch Frischkäse verwendet werden.

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**250 g** Quark 20 % Fett

**70 g** Bärlauch, gehackt

Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. QimiQ glatt rühren.
2. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.