



KIDNEYBOHNENAUFSTRICH

QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

500 g Kidneybohnen, gekocht

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

80 g Tomatenpüree

20 ml Leinöl

4 g Knoblauch, gehackt

Salz

Thymian

Currypulver

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten gemeinsam aufmischen.