



RUCOLA-BASILIKUM-QUARK-AUFSTRICH



QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch
- Längere Präsentationszeit
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Kein Absetzen von zugesetzten Flüssigkeiten



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

125 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

250 g Magerquark

50 g Rucola, blanchiert

25 g Basilikum

30 ml Olivenöl

10 ml Wasser

20 ml Weissweinessig

Salz und Pfeffer

Zucker

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ glatt rühren. Quark dazumischen.
2. Blanchierten Rucola, Basilikum, Olivenöl, Wasser, Essig und Gewürze zu einem Pesto aufmixen.
3. Pesto zur QimiQ Mischung geben und gut vermischen.