

SPECK-ZWIEBEL-DIP



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren





15

leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

500 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
140 g	Räucherspeck, klein gewürfelt
140 g	Zwiebel(n), fein gehackt
500 g	Saurer Halbrahm
10 g	Knoblauch, fein gehackt
20 g	Kräutermischung, fein gehackt
	Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

- 1. Speck und Zwiebeln anbraten und auskühlen lassen.
- 2. QimiQ glatt rühren.
- 3. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.