



# LEICHTER OBAZDA



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 1160 G

<b>500 g</b>	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
<b>250 g</b>	Camembert 45 % Fett, gewürfelt
<b>250 g</b>	Magerquark
<b>140 g</b>	Zwiebel(n), fein gehackt
	Peperonipulver, edelsüß
	Knoblauch, fein geschnitten
<b>20 g</b>	Kräutermischung, fein gehackt
	Salz
	Pfeffer
	Kümmel, gemahlen

## ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic, Camembert und Magerquark gemeinsam aufmischen.
2. Restliche Zutaten dazumischen.