MATJESAUFSTRICH MIT ÄPFEL UND GURKEN

QimiQ VORTEILE

- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch

15

leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

250 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
1	Apfel, geschält
0.5	Zwiebel(n), klein gewürfelt
1 TL	Zucker
1 Prise(n)	Cayennepfeffer
1 EL	Knoblauch, fein gehackt
3	Essiggurke(n), fein gehackt
200 g	Matjesheringsfilet, klein gewürfelt
	Salz
	Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Äpfel, Zwiebel, Zucker, Pfeffer, Knoblauch, Gurken und Matjeshering dazugeben, gut vermischen und abschmecken.
3. Vor dem Servieren mit einem Löffel aufrühren.