



KIDNEYBOHNENAUFSTRICH

QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 100 PORTIONEN

5000 g Kidneybohnen, gekocht

2500 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

800 g Tomatenpüree

200 ml Leinöl

40 g Knoblauch, gehackt

Salz

Thymian

Currypulver

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten gemeinsam aufmixen.