



OLIVEN-TOMATEN-TAPENADE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin
- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1050 G

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

150 g Grüne Oliven

150 g Schwarze Oliven

200 g Getrocknete Tomaten

100 ml Wasser

100 ml Olivenöl

50 g Sbrinz

20 g Knoblauch, fein gehackt

10 ml Essig

20 g Zucker

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer fein pürieren.
2. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
3. Aus der Kühlung nehmen, 15 Minuten stehen lassen und vor dem Servieren noch einmal glatt rühren.