



# 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.