



TOMATENDIP AUS DEM ISI GOURMET WHIP

QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Hygienische Aufbewahrung über Tage



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

100 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

100 g Frischkäse

100 g Tomatenpüree

150 ml Milch

2 EL Olivenöl

Salz und Pfeffer

Zucker

Knoblauchpulver

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Tomatenmark, Frischkäse, Milch und Olivenöl dazugeben und mit gut vermischen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Knoblauchpulver abschmecken.
2. In das iSi-Gerät einfüllen, schliessen und eine iSi Sahnekapsel aufschrauben. Kräftig schütteln und ca. 30 Minuten liegend kühlen.
3. Vor dem Anrichten gut schütteln.