



# HEURIGER QUARKAUFSTRICH



## QimiQ VORTEILE

- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Cremige Konsistenz



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**125 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**250 g** Magerquark

**0.5 TL** Peperonipulver, edelsüß

Salz und Pfeffer

Kümmel, gemahlen

Senf

Knoblauch, fein gehackt

## ZUBEREITUNG

1. QimiQ glatt rühren.
2. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.