



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.