



GORGONZOLA CREAM DRESSING



QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Gute Standfestigkeit
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

175 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

150 g Saure Sahne 20 % Fett

75 g Buttermilch

75 g Olivenöl

20 g Zitronensaft

20 g Rotweinessig

10 g Knoblauch, gehackt

10 g Pinienkerne, getoastet

3 g Schnittlauch, fein gehackt

1.5 g Peterli, fein gehackt

1.5 g Thymian, fein gehackt

100 g Gorgonzola, zerbröseln

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. content not maintained in this language
2. content not maintained in this language