



FETAKÄSEAUFSCHRIK



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

125 g QimiQ Rahm-Basis

125 g Frischkäse

125 g Feta

25 ml Olivenöl

Salz und Pfeffer

2 EL Kräutermischung, fein gehackt

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Classic, Frischkäse, Feta und Olivenöl mit einem Stabmixer glatt mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Gehackte Küchenkräuter unterheben und gut gekühlt servieren.