



# KRÄUTER-RAHM-AUFSTRICH



## QimiQ VORTEILE

- Längere Stehzeit auch bei Raumtemperatur
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



10



leicht

## Tipps

Statt Frischkäse kann auch Quark verwendet werden.

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**125 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**1 EL** Olivenöl

**250 g** Frischkäse

**2 EL** Peterli, fein gehackt

**2 EL** Schnittlauch, fein gehackt

**1 kleine** Knoblauchzehe(n), fein gehackt

Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

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