



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.