



# KRÄUTER-RAHM-AUFSTRICH



## QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



10



leicht

## Tipps

Statt Frischkäse kann auch Quark verwendet werden.

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**2 EL** Olivenöl

**500 g** Frischkäse

**4 EL** Peterli, fein gehackt

**4 EL** Schnittlauch, fein gehackt

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

Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. QimiQ glatt rühren.
2. Restliche Zutaten dazumischen. Abschmecken.