



HALLOWEEN KRÄUTERAUFSTRICH



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DEN AUFSTRICH

125 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

1 EL Olivenöl

250 g Frischkäse

2 EL Schnittlauch, gehackt

2 EL Peterli, gehackt

1 kleine Knoblauchzehe(n), fein gehackt

Salz und Pfeffer

ZUM DEKORIEREN

5 Rüeblì

Mandelsplitter

ZUBEREITUNG

1. Für den Aufstrich: ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazugeben und gut vermischen. Abschmecken.
2. Karotten schälen. An dem dünneren Ende von jeder Karotte einen Schlitz schneiden und die Mandelblättchen hineinstecken.
3. Die Karotten in Form einer Hand in der Schale mit dem Aufstrich aufstellen.