



PIKANTER KÄSEAUSTRICH



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Hebt den Eigengeschmack des Käses perfekt hervor



10



leicht

Tipps

Statt Bergkäse kann auch Cheddar verwendet werden.

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

350 g Frischkäse

80 ml Olivenöl

200 g Bergkäse 45% Fett, gerieben

2 Jalapeño(s), klein gewürfelt

120 g eingelegte pikante Kirschpaprika, abgetropft, klein gewürfelt

1 Prise(n) Chilipulver

Salz

schwarzer Pfeffer, gemahlen

ZUBEREITUNG

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