



# VEGETARISCHER ROTER PAPRIKAAUFSTRICH



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Bindet Flüssigkeiten - Brot bleibt länger trocken und frisch
- Für Vegetarier geeignet



leicht

## ZUTATEN FÜR 1524 G

**300 g**

**200 g** Frischkäse

**400 g** Cheddar Käse, gerieben

**50 g** Paprikapulver, mild

**70 g** Ketchup

**30 g** Zucker

**1 g** Pfeffer

**3 g** Knoblauch, fein gehackt

**300 g** rote Peperoni, klein gewürfelt

**170 g** Essiggurke(n), klein gewürfelt

## ZUBEREITUNG

1. QimiQ Saucenbasis, Frischkäse, Cheddar, Paprikapulver, Tomatenketchup, Zucker, Pfeffer und Knoblauch gut vermischen.
2. Paprika und Essiggurken dazumischen.