



# GORGONZOLA-PINIENKERN-AUFSTRICH



## QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch
- Vermindert Verfärbungen
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



10



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**125 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**150 g** Pinienkerne

**250 g** Gervais natur

**200 g** Gorgonzola, gerieben

**25 g** Basilikum, fein gehackt

**5 g** Thymian, fein gehackt

Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Pinienkerne ohne Fett im Convotherm bei 340° F Heissluft ca. 4 Minuten rösten.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Pinienkerne, Gervais, Gorgonzola, Basilikum und Thymian dazumischen und abschmecken.