



GORGONZOLADIP



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

125 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

100 g Gorgonzola, ohne Rinde

250 g Saurer Halbrahm

1 kleine Zwiebel(n), fein gehackt

Weinbrand

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Gorgonzola ohne Rinde mit einer Gabel fein zerdrücken.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Gorgonzola, sauren Rahm, Zwiebel und Weinbrand dazumischen.
3. Mit Salz und Pfeffer würzen.