



# CREAM CHEESE AND RATATOUILLE CREAM



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 800 G

<b>12 g</b>	Thymian, fein gehackt
<b>25 ml</b>	Olivenöl
<b>75 g</b>	Zwiebel(n), fein gehackt
<b>50 g</b>	rote Peperoni, fein gehackt
<b>50 g</b>	Gelbe Peperoni(s), fein gehackt
<b>50 g</b>	Jalapeño(s), fein gehackt
<b>50 g</b>	Zucchini, fein gehackt
<b>50 g</b>	Aubergine/Melanzani, fein gehackt
<b>50 g</b>	Tomate(n), enthäutet
<b>5 g</b>	Knoblauch, fein gehackt
<b>125 g</b>	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
<b>250 g</b>	Gervais natur
	Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Thymian in Olivenöl kurz anrösten, kleingewürfeltes Gemüse mitrösten und auskühlen lassen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glattrühren, Gervais und die übrigen Zutaten gut unterrühren.
3. Abschmecken.