



TOMATEN-OLIVEN-AUFSTRICH



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Vermindert Verfärbungen



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

125 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

250 g Quark 20 % Fett

70 g Getrocknete Tomaten, gewürfelt

30 g Schwarze Oliven, gehackt

50 g Mozzarella, gerieben

60 g Tomatenpüree

Basilikum, fein geschnitten

Salz

Pfeffer

ZUBEREITUNG

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