



# KRÄUTER-FRISCHKÄSE-AUFSTRICH



## QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Vermindert Hautbildung und Verfärbung und ermöglicht daher eine längere Präsentationszeit



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**125 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**2 EL** Olivenöl

**250 g** Frischkäse

**1 EL** Kräutermischung, fein gehackt

Salz und Pfeffer

Senf

Kümmel, gemahlen

Knoblauch, fein gehackt

## ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ glatt rühren. Öl langsam einrühren bis die Masse emulgiert.
2. Restliche Zutaten dazumischen.