



# RAHMIGE SCHNITTLAUCHSAUCE



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Vermindert Hautbildung



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**500 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**250 g** Naturjogurt

**4** Ei(er), hartgekocht

**1 Bund** Schnittlauch, fein gehackt

Salz

Pfeffer

Worcestershiresauce (optional)

## ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ glatt rühren.
2. Restliche Zutaten dazugeben, würzen und gut vermischen.