

KAROTTEN-HASELNUSS-AUFSTRICH



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust





15

leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

250 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
500 g	Magerquark
60 g	Jogurt Nature
300 g	Rüebli, geschält
40 g	Haselnüsse, fein gehackt
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
	Worcestershiresauce
1	Zitrone(n), Saft davon
4 EL	Ahornsirup

ZUBEREITUNG

- 1. Ungekühltes QimiQ glatt rühren.
- 2. Restliche Zutaten dazumischen.