



FÜLLUNG FÜR TOMATEN-MOZZARELLA-WRAPS



QimiQ VORTEILE

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

200 g Mozzarella, in Scheiben geschnitten

150 g Tomate(n), in Scheiben geschnitten

40 g Rote Zwiebel(n), in Streifen geschnitten

40 g Rucola

FÜR DIE PESTOSAUCE

125 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

50 g Frischkäse

100 g Getrocknete Tomaten, fein gehackt

20 g Schwarze Oliven, fein gehackt

Basilikum, fein gehackt

Knoblauch, fein gehackt

10 ml Balsamico Essig, weiss

ZUBEREITUNG

1. Für die Sauce ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
2. Wraps damit bestreichen. Mit Mozzarella, Tomaten, Zwiebeln und Rucola belegen, einrollen und kalt servieren.