



AUFSTRICH NACH LIPTAUER ART



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

125 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

200 g Magerquark

70 g rote Peperoni, gewürfelt

50 g Essiggurke(n), gewürfelt

1 TL Apfelessig

Peperonipulver, edelsüß

Kümmel, gemahlen

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

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