TOMATEN MIT MOZZARELLA GEFÜLLT

QimiQ AVANTAGES

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett

15

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

125 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
125 g	Mozzarella, grob gerieben
1 cs	Yogourt nature
1 TL	Basilic, finement hachées
	Sel et poivre
	Ail
4	Tomate(s), fest

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Geriebenen Mozzarella, Joghurt, Basilikum und Gewürze dazugeben, gut vermischen und abschmecken.
3. Die Kappe der Tomaten abschneiden und aufheben.
4. Tomaten mit einem kleinen Löffel aushöhlen.
5. Die Mozzarella-Masse mit einem kleinen Löffel in die Tomaten einfüllen, die Tomatenkappen aufsetzen und servieren.