



LEICHTER OBAZDA



QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch (AFI)
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



INGRÉDIENTS POUR 1160 G

500 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
250 g	Camembert mind. 45 % Fett, coupé en dés
250 g	Séré maigre
140 g	Oignon(s), finement hachées
	Paprika en poudre, doux
	Ail, coupé fin
20 g	Fines herbes, finement hachées
	Sel
	Poivre
	Kümmel, gemahlen

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic, Camembert und Magertopfen gemeinsam aufmischen.
2. Restliche Zutaten dazumischen.