



TOMATEN MIT MOZZARELLA UND GORGONZOLACREME

QimiQ AVANTAGES

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

FÜR DIE GORGONZOLACREME

125 g	QimiQ Base crème
250 g	Yogourt nature
4 cs	Eau
3 cs	Vinaigre
50 g	Gorgonzola, finement râpé
1 cs	Ciboulette
	Sel et poivre

FÜR DEN SALAT

6	Tomate(s), coupé en tranches
500 g	Mozzarella, coupé en tranches
	Eichblattsalat_Laitue feuille de chêne
	Vinaigre balsamique

PRÉPARATION

1. Für die Creme ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazugeben und gut vermischen.
2. Tomaten und Mozzarella mit Eichblattsalat auf einem Teller anrichten. Die Gorgonzolacreme außen herum geben.
3. Salat und Mozzarella etwas mit Balsamicoessig beträufeln.