



KRÄUTER-FRISCHKÄSE-AUFSTRICH



QimiQ AVANTAGES

- Längere Stehzeit auch bei Raumtemperatur
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



10



Tipps

Statt Frischkäse kann auch Topfen verwendet werden.

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

1 cs Huile d'olive

250 g Fromage frais

2 cs Persil, finement hachées

2 cs Ciboulette, finement hachées

1 kleine Gousse(s) d'ail, finement hachées

Sel et poivre

PRÉPARATION

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