



HALLOWEEN KRÄUTERAUFSTRICH



QimiQ AVANTAGES

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



15

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

FÜR DEN AUFSTRICH

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

1 cs Huile d'olive

250 g Fromage frais

2 cs Ciboulette, haché

2 cs Persil, haché

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

Sel et poivre

ZUM DEKORIEREN

5 Carotte(s)

Amandes effilées

PRÉPARATION

1. Für den Aufstrich: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen. Abschmecken.
2. Karotten schälen. An dem dünneren Ende von jeder Karotte einen Schlitz schneiden und die Mandelblättchen hineinstecken.
3. Die Karotten in Form einer Hand in der Schale mit dem Aufstrich aufstellen.