



PIKANTER KÄSEAUFSCHMICH



QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Hebt den Eigengeschmack des Käses perfekt hervor



10



Tipps

Statt Bergkäse kann auch Cheddar verwendet werden.

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

350 g Fromage frais

80 ml Huile d'olive

200 g Fromage de montagne, 45 % de matières grasses, râpée

2 Poivron(s) vert(s), coupé en petits dés

120 g Petits piments en saumure, égouttés, coupé en petits dés

1 pincée Piment en poudre

Sel

Poivre noir, moulues

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.