



# VEGETARISCHER ROTER PAPRIKAAUFSTRICH



## QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Bindet Flüssigkeiten - Brot bleibt länger trocken und frisch
- Für Vegetarier geeignet



## INGRÉDIENTS POUR 1524 G

**300 g**

**200 g** Fromage frais

**400 g** Cheddar Käse, râpée

**50 g** Paprikapulver, mild

**70 g** Ketchup

**30 g** Sucre

**1 g** Poivre

**3 g** Ail, finement hachées

**300 g** Poivron rouge, coupé en petits dés

**170 g** Cornichons, coupé en petits dés

## PRÉPARATION

1. QimiQ Sahne-Basis, Frischkäse, Cheddar, Paprikapulver, Tomatenketchup, Zucker, Pfeffer und Knoblauch zu einer homogenen Masse aufmixen.
2. Paprika und Essiggurken dazumischen.