



PFLAUMEN-WALNUSS-AUFSTRICH



QimiQ AVANTAGES

- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



10



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

500 g Fromage frais

6 Zwetschgen_ Prunes, coupé en petits dés

1 Oignon(s) rouge(s) , coupé en petits dés

2 TL Persil, finement hachées

Sel

Poivre noir, fraîchement moulu

6 cs Noix, finement hachées

PRÉPARATION

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