



# PIKANTER KÄSEAUFSCHMICH 2.0



## QimiQ AVANTAGES

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



15



## Tipps

Mit getoastetem Brot servieren.

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**250 g**

**250 g** Cheddar, râpée

**80 g** Fromage frais

**80 g** Cheddar, coupé en dés

**60 g** Poivron rouge, coupé en dés

**60 g** Poivron(s) vert(s), coupé en dés

**1** Limette(s), jus et zeste finement râpé

**2 g** Coriandre, haché

Sriracha-Chilisauce\_Sauce de chili Sriracha

**30**

Sel et poivre

## PRÉPARATION

1. QimiQ Saucenbasis mit geriebenem Cheddar und dem Frischkäse in einem Mixbecher gut mixen.
2. Danach restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.