



CREAM CHEESE AND RATATOUILLE CREAM (STARBUCKS FEB 09)



QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch (AFI)
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



INGRÉDIENTS POUR 800 G

12 g Thymian, finement hachées

25 ml Huile d'olive

75 g Oignon(s), finement hachées

50 g Poivron rouge, finement hachées

50 g Poivron(s) jaune(s), finement hachées

50 g Poivron(s) vert(s), finement hachées

50 g Courgette(s), finement hachées

50 g Aubergine, finement hachées

50 g Tomate(s), enthâutet

5 g Ail, finement hachées

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

250 g Gervais natur

Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Thymian in Olivenöl kurz anrösten, kleingewürfeltes Gemüse mitrösten und auskühlen lassen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glattrühren, Gervais und die übrigen Zutaten gut untermischen.
3. Abschmecken.