



LEICHTER OBAZDA



QimiQ AVANTAGES

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



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

| | |
|--------------|---|
| 250 g | QimiQ Base crème, non réfrigéré |
| 125 g | Camembert mind. 45 % Fett, coupé en dés |
| 125 g | Séré maigre |
| 70 g | Oignon(s), finement hachées |
| | Paprika en poudre, doux |
| | Ail, coupé fin |
| 10 g | Fines herbes, finement hachées |
| | Sel et poivre |
| | Kümmel, gemahlen |

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic, Camembert und Magertopfen gemeinsam aufmischen.
2. Restliche Zutaten dazumischen.