



FÜLLUNG FÜR TOMATEN-MOZZARELLA-WRAPS



QimiQ AVANTAGES

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

200 g Mozzarella, coupé en tranches

150 g Tomate(s), coupé en tranches

40 g Oignon(s) rouge(s) , in Streifen geschnitten

40 g Roquette

FÜR DIE PESTOSAUCE

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

50 g Fromage frais

100 g , finement hachées

20 g , finement hachées

Basilic, finement hachées

Ail, finement hachées

10 ml Vinaigre balsamique, blanc

PRÉPARATION

1. Für die Sauce: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
2. Wraps damit bestreichen. Mit Mozzarella, Tomaten, Zwiebeln und Rucola belegen, einrollen und kalt servieren.