



# GANSLAUFSTRICH



## QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**125 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**250 g** Frischkäse

**150 g** Gans Fleisch, gekocht

**2** Pflaumen, fein gewürfelt

**1** rote Zwiebel(n), fein gewürfelt

**1 TL** Koriander, fein gehackt

**1 TL** Petersilie, fein gehackt

Salz

Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

**0.5** Orange(n), Saft und fein geriebene Schale

**3 EL** Walnüsse, fein gehackt

## ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Restliche Zutaten dazugeben, abschmecken und gut vermischen.