



BÄRLAUCH-TOPFEN-AUFSTRICH



QimiQ VORTEILE

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



leicht

Tipps

Statt Topfen kann auch Frischkäse verwendet werden.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

250 g Topfen / Quark 20 % Fett

70 g Bärlauch, gehackt

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.