



SPECK-ZWIEBEL-DIP



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

500 g QimiQ Classic, ungekühlt

140 g Räucherspeck, klein gewürfelt

140 g Zwiebel(n), fein gehackt

500 g Sauerrahm 15 % Fett

10 g Knoblauch, fein gehackt

20 g Kräutermischung, fein gehackt

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Speck und Zwiebeln anbraten und auskühlen lassen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
3. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.