



TOMATENDIP AUS DEM ISI GOURMET WHIP

QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Hygienische Aufbewahrung über Tage (iSi)



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

100 g QimiQ Classic, ungekühlt

100 g Frischkäse

100 g Tomatenmark

150 ml Milch

2 EL Olivenöl

Salz und Pfeffer

Zucker

Knoblauchpulver

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Tomatenmark, Frischkäse, Milch und Olivenöl dazugeben und mit gut vermischen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Knoblauchpulver abschmecken.
2. In das iSi-Gerät einfüllen, schließen und eine iSi Sahnekapsel aufschrauben. Kräftig schütteln und ca. 30 Minuten liegend kühlen.
3. Vor dem Anrichten gut schütteln.