

## **HEURIGER TOPFENAUFSTRICH**



## QimiQ VORTEILE

- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Cremige Konsistenz





15

leich

## **ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN**

125 g QimiQ Classic, ungekühlt	
250 g Magertopfen / Quark	
0.5 TL Paprikapulver, edelsüß	
Salz und Pfeffer	
Kümmel, gemahlen	
Senf	
Knoblauch, fein gehackt	

## **ZUBEREITUNG**

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