



TOMATEN MIT MOZZARELLA UND GORGONZOLACREME

QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE GORGONZOLACREME

125 g QimiQ Classic
250 g Naturjoghurt
4 EL Wasser
3 EL Essig
50 g Gorgonzola, fein gerieben
1 EL Schnittlauch
Salz und Pfeffer

FÜR DEN SALAT

6 Tomate(n), in Scheiben geschnitten
500 g Mozzarella, in Scheiben geschnitten
Eichblattsalat
Balsamico-Essig

ZUBEREITUNG

1. Für die Creme ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazugeben und gut vermischen.
2. Tomaten und Mozzarella mit Eichblattsalat auf einem Teller anrichten. Die Gorgonzolacreme außen herum geben.
3. Salat und Mozzarella etwas mit Balsamicoessig beträufeln.