



PAPRIKADIP



QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten (AFI)
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)
- Emulgiert mit Öl



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

125 g QimiQ Classic, ungekühlt

80 ml Sonnenblumenöl

40 g Sauerrahm 15 % Fett

5 g Senf

Salz und Pfeffer

2 EL Paprikaschote(n), gewürfelt

0.5 TL Paprikapulver, edelsüß

Knoblauch, fein gehackt

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Sonnenblumenöl langsam in das QimiQ einrühren bis die Masse emulgiert.
3. Restliche Zutaten und Gewürze dazugeben und gut vermischen.