



TOMATO AND OLIVE SPREAD (ASIA)



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch (AFI)
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Vermindert Verfärbungen (AFI)



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1410 G

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

500 g Frischkäse

200 g Getrocknete Tomaten, gewürfelt

100 g Schwarze Oliven, gehackt

50 g Knoblauch

80 g Tomatenmark

Basilikum, fein geschnitten

Salz und Pfeffer

50 g Mozzarella, gerieben

ZUBEREITUNG

1. Mix the QimiQ Classic well with the cream cheese, tomatoes, black olives, garlic, tomato paste, basil, salt and pepper.
2. Add the mozzarella and mix well.
3. Chill well and mix before use.