## **KRÄUTERDIP**





## **QimiQ VORTEILE**

- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15

## **ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN**

250 g QimiQ Cla	ssic, ungekühlt
<b>150 g</b> Sauerrahr	n 15 % Fett
2 EL Schnittlau	ch, gehackt
2 EL Petersilie,	gehackt
1 EL Senf	
Salz und F	feffer

## **ZUBEREITUNG**

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