



GORGONZOLAAUFSTRICH



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



10



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

120 g QimiQ Classic, ungekühlt

210 g Frischkäse

90 g Gorgonzola, gerieben

100 g Pinienkerne

15 g Basilikum, fein gehackt

5 g Thymian, fein gehackt

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Pinienkerne in heißem Öl anbraten.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Pinienkerne und restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.