



PIMIENTO KÄSEAUFSCHMIR



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Einfache und schnelle Zubereitung



10

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

125 g	QimiQ Classic, ungekühlt
250 g	Mayonnaise 80 % Fett
400 g	New Bridge Cheddar Käse
160 g	Frühstücksspeck
200 g	Piquillo Paprika,
10 g	Salz
4 g	Pfeffer
20 ml	Zitronensaft
10 g	Dijon-Senf
	Knoblauchpaste

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Mayonnaise dazugeben und glatt rühren.
2. Cheddar Käse und restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.
3. Mit getostetem Brot oder Cracker servieren.