



# HALLOWEEN KRÄUTERAUFSTRICH



## QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

### FÜR DEN AUFSTRICH

**125 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**1 EL** Olivenöl

**250 g** Frischkäse

**2 EL** Schnittlauch, gehackt

**2 EL** Petersilie, gehackt

**1 kleine** Knoblauchzehe(n), fein gehackt

Salz und Pfeffer

### ZUM DEKORIEREN

**5** Karotte(n)

Mandelsplitter

## ZUBEREITUNG

1. Für den Aufstrich: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen. Abschmecken.
2. Karotten schälen. An dem dünneren Ende von jeder Karotte einen Schlitz schneiden und die Mandelblättchen hineinstecken.
3. Die Karotten in Form einer Hand in der Schale mit dem Aufstrich aufstellen.