



# VEGETARISCHER ROTER PAPRIKAAUFSTRICH



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Bindet Flüssigkeiten - Brot bleibt länger trocken und frisch
- Für Vegetarier geeignet



leicht

## ZUTATEN FÜR 1524 G

<b>300 g</b>	QimiQ Sahne-Basis
<b>200 g</b>	Frischkäse
<b>400 g</b>	Cheddar Käse, gerieben
<b>50 g</b>	Paprikapulver, mild
<b>70 g</b>	Tomatenketchup
<b>30 g</b>	Zucker
<b>1 g</b>	Pfeffer
<b>3 g</b>	Knoblauch, fein gehackt
<b>300 g</b>	Rote Paprikaschote(n), klein gewürfelt
<b>170 g</b>	Essiggurke(n), klein gewürfelt

## ZUBEREITUNG

1. QimiQ Sahne-Basis, Frischkäse, Cheddar, Paprikapulver, Tomatenketchup, Zucker, Pfeffer und Knoblauch zu einer homogenen Masse aufmixen.
2. Paprika und Essiggurken dazumischen.