



AUFSTRICH NACH LIPTAUER ART



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 100 PORTIONEN

3 kg QimiQ Classic, ungekühlt

5 kg Magertopfen / Quark

1.6 kg Rote Paprikaschote(n), gewürfelt

1.1 kg Essiggurke(n), gewürfelt

200 ml Apfelessig

Paprikapulver, edelsüß

Kümmel, gemahlen

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Restliche Zutaten dazumischen.