



KNOBLAUCH-KRÄUTER-CIABATTA



QimiQ VORTEILE

- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Cremiger Genuss



leicht

Tipps

Frisch aus dem Ofen servieren.

ZUTATEN FÜR 2 STÜCK

2 Stück Ciabatta

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

500 g Butter, geschmolzen

100 g Petersilie, fein gehackt

50 g Schnittlauch, geschnitten

Koriander, gemahlen

2 Knoblauchzehe(n), fein gehackt

1 Zitrone(n), Saft und fein geriebene Schale

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Classic und geschmolzene Butter mit einem Stabmixer glatt rühren. Kräuter, Knoblauch, Zitronensaft und -schale sowie Gewürze dazumischen und abschmecken.
2. Ciabatta alle 3 cm oben einschneiden, mit der Knoblauch-Kräuter-Butter füllen, in Alufolie wickeln und bei 180 °C (Umluft) ca. 8 Minuten backen.