



ZWIEBEL DIP



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

113 g	QimiQ Classic, ungekühlt
4 g	Kalbspaste
57 g	Wasser, heiß
600 g	Weißer Zwiebel(n), klein gewürfelt
4 g	Kosher Salz
150 g	Olivenöl
170 g	Sauerrahm 15 % Fett
170 g	Mayonnaise 40 % Fett
	Knoblauchpulver
	Weißer Pfeffer
4 g	Petersilie,

ZUBEREITUNG

1. Kalbspaste in heißem Wasser auflösen.
2. Zwiebel und Salz in Öl anbraten.
3. Die Pfanne mit der Kalbspaste-Mischung ablöschen, die Hitze verringern und köcheln lassen, bis die Flüssigkeit fast verschwunden ist. Von der Hitze nehmen und beiseite stellen.
4. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
5. Sauerrahm und Mayonnaise zur QimiQ-Masse mischen.
6. Restliche Zutaten und die Zwiebel-Mischung dazumischen.
7. Für mindestens 30 Minuten bis 1 Stunde vor dem Servieren kaltstellen.