



GORGONZOLA-PINIENKERN-AUFSTRICH (CONVOTHERM)



QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch
- Vermindert Verfärbungen
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



10



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

125 g QimiQ Classic, ungekühlt

150 g Pinienkerne

250 g Gervais natur

200 g Gorgonzola, gerieben

25 g Basilikum, fein gehackt

5 g Thymian, fein gehackt

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Pinienkerne ohne Fett im Convotherm bei 170 °C Heißluft ca. 4 Minuten rösten.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Pinienkerne, Gervais, Gorgonzola, Basilikum und Thymian dazumischen und abschmecken.