



# TOMATEN-OLIVEN-KAPERN-WHIP (AUFSTRICH) VON ANDREAS KAIBLINGER



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Voller Geschmack bei weniger Fett



5



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTION

<b>70 g</b>	Getrocknete Tomaten
<b>100 g</b>	Oliven (schwarz oder grün)
<b>80 g</b>	Kapern
<b>1 kleiner Bund</b>	Basilikum
<b>130 ml</b>	Olivenöl
<b>10 Stück</b>	Sardellenfilets
<b>1 Spritzer</b>	Agavendicksaft
<b>120 g</b>	Sauerrahm
<b>300 g</b>	QimiQ Whip Konditorcreme

## ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten bis auf das QimiQ Whip in einem Mixer gut durchmischen. QimiQ Whip in einem Rührkessel aufschlagen und unterrühren.