



# DREIERLEI AUFSTRICHE: RADIESCHEN-KRESSE, KAROTTEN-RUCOLA UND KRÄUTER-FRISCHKÄSE (THERMOMIX®)



## QimiQ VORTEILE

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch
- Vermindert Verfärbungen
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



## Tipps

Servieren Sie die Aufstriche zu Brot, Gemüsesticks oder Ofenkartoffeln mit grünem Salat.

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

### FÜR DIE QIMIQ GRUNDSAUCE

375 g QimiQ Classic, ungekühlt

750 g Frischkäse

### FÜR DEN RADIESCHEN-KRESSE-AUFSTRICH

4 EL Kresse, Wurzeln abgeschnitten

100 g Radieschen

375 g vorbereitete QimiQ Grundsauce

Salz

Pfeffer

### FÜR DEN KAROTTEN-RUCOLA-AUFSTRICH

80 g Karotten, in Stücken

40 g Rucola, halbiert

1 Knoblauchzehe(n)

Salz

375 g vorbereitete QimiQ Grundsauce

### FÜR DEN KRÄUTER-FRISCHKÄSE-AUFSTRICH

1 Knoblauchzehe(n)

50 g Zwiebel(n)

40 g frische Kräuter, gemischt, z.B.: Petersilie, ohne Stiele

375 g vorbereitete QimiQ Grundsauce

1 EL Olivenöl

1 TL Kräutersalz (Tipp selbstgemacht)

Pfeffer

### FÜR DAS SELBSTGEMACHTE KRÄUTERSALZ

150 g grobes Salz

getrocknete Kräuter (z.B.: 2 TL Oregano, 2 TL Basilikum, 3 TL Petersilie, 1 TL Thymian, 1 TL Rosmarin)

## ZUBEREITUNG

1. Für die QimiQ Grundsauce: Ungekühltes QimiQ Classic und Frischkäse in den Mixtopf geben und 20 Sek./Stufe 6 vermischen. In eine Schüssel umfüllen.

2. Für den Radieschen-Kresse-Aufstrich: Kresse (1 EL Kresse zum Garnieren zurückbehalten) und Radieschen in den Mixtopf geben. 3 Sek./Stufe 5 zerkleinern. QimiQ Grundsauce, Salz und Pfeffer dazugeben und 10 Sek./Stufe 3 vermischen. Mit der zurückbehaltenen Kresse garnieren. Mixtopf spülen.
3. Für den Karotten-Rucola-Aufstrich: Karotten, Rucola, Knoblauch und Salz in den Mixtopf geben, 20 Sek./Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. QimiQ Grundsauce zugeben, 8 Sek./Stufe 3 vermischen und abschmecken. In eine Schüssel umfüllen. Mixtopf spülen.
4. Für den Kräuter-Frischkäse-Aufstrich: Knoblauch, Zwiebel und Kräuter in den Mixtopf geben, 5 Sek./Stufe 8 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. QimiQ Grundsauce, 1 EL Olivenöl, Kräutersalz und Pfeffer dazugeben und 12 Sek./Stufe 3 vermischen. In eine Schüssel umfüllen.
5. Für das Kräutersalz: Alles in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 8 zerkleinern. In ein Schraubglas füllen und nach Wunsch verwenden.