



BOHNENAUFSTRICH



QimiQ VORTEILE

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



ZUTATEN FÜR 28 PORTIONEN À 35 G

350 g QimiQ Classic, ungekühlt

450 g Bohnen weiß, gegart

15 g Knoblauch, fein gehackt

150 g Frischkäse

10 g Zitronensaft

8 g Salz

3 g Pfeffer, gemahlen

5 g Paprika, scharf geräuchert

3 g Kreuzkümmel

30 g Olivenöl

ZUBEREITUNG

1. Bohnen gut abtropfen lassen, mit Knoblauch und Frischkäse fein mixen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten einarbeiten.