



# GORGONZOLADIP



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten (AFI)
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**125 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**100 g** Gorgonzola, ohne Rinde

**250 g** Sauerrahm 15 % Fett

**1 kleine** Zwiebel(n), fein gehackt

Weinbrand

Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Gorgonzola ohne Rinde mit einer Gabel fein zerdrücken.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Gorgonzola, Sauerrahm, Zwiebel und Weinbrand dazumischen.
3. Mit Salz und Pfeffer würzen.