



# RUCOLA-BASILIKUM-TOPFEN-AUFSTRICH



## QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch
- Längere Präsentationszeit
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Kein Absetzen von zugesetzten Flüssigkeiten



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**500 g** Magertopfen / Quark

**100 g** Rucola, blanchiert

**50 g** Basilikum

**60 ml** Olivenöl

**20 ml** Wasser

**40 ml** Weißweinessig

Salz

Pfeffer

Zucker

## ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Topfen dazumischen.
2. Blanchierten Rucola, Basilikum, Olivenöl, Wasser, Essig und Gewürze zu einem Pesto aufmixen.
3. Pesto zur QimiQ Mischung geben und gut verrühren.