



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.