



WEISSE TOMATENTERRINE



QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Gute Vorbereitung möglich
- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)



25



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

500 g QimiQ Classic, ungekühlt

500 g Frischkäse

200 ML KLARES TOMATENWASSER

KLARES TOMATENWASSER

Salz

Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ glatt rühren.
2. Frischkäse dazumischen.
3. Tomatenwasser einrühren und abschmecken.
4. Masse in eine mit Folie ausgelegte Terrinenform füllen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).