



HALLOWEEN KRÄUTERAUFSTRICH



QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 5 PORTIONEN

FÜR DEN AUFSTRICH

125 g QimiQ Classic, ungekühlt

250 g Magertopfen / Quark

2 EL Naturjoghurt

1 EL Schnittlauch, gehackt

1 EL Petersilie, gehackt

ZUM DEKORIEREN

5 Karotte(n)

Mandelsplitter

ZUBEREITUNG

1. Für den Aufstrich ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazugeben und gut vermischen.
2. Karotten schälen. An dem dünneren Ende von jeder Karotte einen Schlitz schneiden und die Mandelblättchen hineinstecken.
3. Die Karotten in Form einer Hand in der Schale mit dem Aufstrich aufstellen.