



LEICHTER OBAZDA



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch (AFI)
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

125 g Camembert mind. 45 % Fett, gewürfelt

125 g Magertopfen / Quark

70 g Zwiebel(n), fein gehackt

Paprikapulver, edelsüß

Knoblauch, fein geschnitten

10 g Kräutermischung, fein gehackt

Salz und Pfeffer

Kümmel, gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic, Camembert und Magertopfen gemeinsam aufmischen.
2. Restliche Zutaten dazumischen.