



# SPECK-ZWIEBEL-DIP



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**70 g** Räucherspeck, klein gewürfelt

**70 g** Zwiebel(n), fein gehackt

**250 g** Sauerrahm 15 % Fett

**5 g** Knoblauch, fein gehackt

**10 g** Kräutermischung, fein gehackt

Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Speck und Zwiebeln anbraten und auskühlen lassen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
3. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.