



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.