



FÜLLUNG FÜR TOMATEN-MOZZARELLA-WRAPS



QimiQ VORTEILE

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

200 g Mozzarella, in Scheiben geschnitten

150 g Tomate(n), in Scheiben geschnitten

40 g rote Zwiebel(n), in Streifen geschnitten

40 g Rucola

FÜR DIE PESTOSAUCE

125 g QimiQ Classic, ungekühlt

50 g Frischkäse

100 g Getrocknete Tomaten, fein gehackt

20 g Schwarze Oliven, fein gehackt

Basilikum, fein gehackt

Knoblauch, fein gehackt

10 ml Balsamico-Essig, weiß

ZUBEREITUNG

1. Für die Sauce: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
2. Wraps damit bestreichen. Mit Mozzarella, Tomaten, Zwiebeln und Rucola belegen, einrollen und kalt servieren.