



TOMATEN MIT MOZZARELLA UND GORGONZOLACREME

QimiQ AVANTAGES

- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants
- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

FÜR DIE GORGONZOLACREME

125 g	QimiQ Base crème
250 g	Yogourt nature
4 cs	Eau
3 cs	Vinaigre
50 g	Gorgonzola, finement râpé
1 cs	Ciboulette
	Sel et poivre

FÜR DEN SALAT

6	Tomate(s), coupé en tranches
500 g	Mozzarella, coupé en tranches
	Laitue feuille de chêne
	Vinaigre balsamique

PRÉPARATION

1. Für die Creme ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazugeben und gut vermischen.
2. Tomaten und Mozzarella mit Eichblattsalat auf einem Teller anrichten. Die Gorgonzolacreme außen herum geben.
3. Salat und Mozzarella etwas mit Balsamicoessig beträufeln.