



TOMATEN MIT MOZZARELLA UND GORGONZOLACREME

QimiQ VANTAGGI

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

FÜR DIE GORGONZOLACREME

125 g QimiQ Classic

250 g Yogurt naturale

4 Aqua

3 Aceto

50 g Gorgonzola,

1 Erba cipollina

Sale i pepe

FÜR DEN SALAT

6 Pomodoro (Pomodori),

500 g Mozzarella,

Lattuga foglia di quercia

Aceto Balsamico

PREPARAZIONE

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.