GORGONZOLADIP

QimiQ VANTAGGI

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten (AFI)
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht

15

semplicement

INGREDIENTI PER 4

125 g	QimiQ Classic,
100 g	Gorgonzola,
250 g	Panna acida, 15 % di grassi
1	Cipolla (Cipolle),
	Brandy
	Sale i pepe

PREPARAZIONE

1. Gorgonzola ohne Rinde mit einer Gabel fein zerdrücken.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Gorgonzola, Sauerrahm, Zwiebel und Weinbrand dazumischen.
3. Mit Salz und Pfeffer würzen.