



CREAM CHEESE AND RATATOUILLE CREAM (STARBUCKS FEB 09)



QimiQ VANTAGGI

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch (AFI)
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



semplicement

INGREDIENTI PER 800 G

12 g Timo,
25 Olio d'oliva
75 g Cipolla (Cipolle),
50 g ,
50 g Peperoni gialli,
50 g Peperoni verdi,
50 g Zucchina,
50 g Melanzana,
50 g Pomodoro (Pomodori), enthäutet
5 g Aglio,
125 g QimiQ Classic,
250 g Gervais Originale
Sale i pepe

PREPARAZIONE

1. Thymian in Olivenöl kurz anrösten, kleingewürfeltes Gemüse mitrösten und auskühlen lassen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glattrühren, Gervais und die übrigen Zutaten gut untermischen.
3. Abschmecken.