

## Spaghetti au safran

Pour 4 personnes

250 g de QimiQ, 1 dl de lait, 1 à 2 sachets de safran, 120 g de jambon, 60 g de sbrinz râpé, sel et poivre, 400 g de spaghetti, 1 cs d'huile d'olive

Cuire les spaghetti al dente dans l'eau salée additionnée d'huile d'olive. Couper le jambon en fines lamelles. Chauffer QimiQ dans une poêle, ajouter le lait, le fromage râpé, le safran et les lamelles de jambon, laisser brièvement réduire. Mélanger la sauce aux spaghetti cuits et rectifier l'assaisonnement.



## Birnencreme

Für 4 Personen

250 g QimiQ, 250 Joghurt nature, 1 EL Zitronensaft, 3-4 EL Puderzucker, 200 g Kompottbirnen, 1 EL Williams (evtl.), 4 EL Birnensaft

QimiQ glatt rühren. Joghurt, Zitronensaft und Puderzucker beigegeben, vermischen. Birnen in Würfel schneiden. Birnenwürfel und Saft einrühren, evtl. mit Williams verfeinern.



## Crème aux poires

Pour 4 personnes

250 g de QimiQ, 250 de yogourt nature, 1 cs de jus de citron, 3 à 4 cs de sucre en poudre, 200 g de compote de poires, 1 cs de williams (évent.), 4 cs de jus de poires.

Lisser QimiQ. Incorporer le yogourt, le jus de citron et le sucre en poudre, mélanger. Couper les poires en dés. Ajouter les dés de poires et le jus, affiner éventuellement avec le williams.

**Tipp:** Die Creme kann sofort serviert werden und kann z.B. auch mit geraffelten Äpfeln zubereitet werden.

**Conseil:** La crème peut être servie immédiatement et peut également être préparée avec des pommes râpées.

## QimiQ, die natürliche Rahmbasis

- QimiQ ist ein natürliches Milchprodukt. Es besteht aus Rahm (99%) und Gelatine (1%).
- QimiQ ersetzt die Anwendung von herkömmlicher Gelatine, Rahm, Ei und Fettstoffen – teilweise oder ganz.
- QimiQ hat einen Fettanteil von nur 15% und ist ein wertvoller Beitrag zur modernen Ernährung.
- QimiQ ist in der kalten und in der warmen Küche einsetzbar – im pikanten ebenso wie im süßen Bereich.

## QimiQ, la nouvelle base de crème naturelle

- QimiQ est un produit laitier naturel. Il est constitué de crème (99%) et de gélatine (1%).
- QimiQ remplace partiellement ou entièrement l'utilisation de gélatine, de crème, d'œufs et de graisses.
- QimiQ n'a que 15% de matières grasses et constitue un apport plein de qualité à la nutrition moderne.
- QimiQ est utilisable dans la cuisine froide et chaude, ainsi que dans les domaines sucré et salé.

## Salatsauce

Für 1 l

125 g QimiQ, 1,5 dl Milch, 2 dl kräftige Gemüsebouillon, 2 dl Essig, 2 dl Öl, evtl. 1 TL Knoblauchpulver, 1 EL Senf, 2 TL Salatkräuter getrocknet, 1 TL Zucker, 1 EL Streuwürze, 1/2 EL Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Alles in eine Schüssel geben und mit dem Stabmixer gut mixen.



## Sauce à salade

Pour 1 l

125 g de QimiQ, 1,5 dl de lait, 2 dl de bouillon de légumes corsé, 2 dl de vinaigre, 2 dl d'huile, évent. 1 cc de poudre d'ail, 1 cs de moutarde, 2 cc de fines herbes séchées pour salade, 1 cc de sucre, 1 cs de condiment en poudre, 1/2 cc de sel et de poivre pour compléter l'assaisonnement

Mettre le tout dans un bol et bien mélanger avec le mixer plongeur.