



# SPINAT-SCHAFSKÄSE-BRUSCHETTA



## QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

1 Baguette(s) à 250 g, in Scheiben geschnitten

## FÜR DEN BELAG

**125 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt  
**100 g** Blattspinat, blanchiert, ausgedrückt, gehackt  
**100 g** Feta, klein gewürfelt  
**50 g** Zwiebel(n), fein gehackt  
**3 g** Knoblauch, fein gehackt  
Salz und Pfeffer  
Muskatnuss, gerieben

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Belag: QimiQ glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
3. Masse auf die Baguettescheiben verteilen, im vorgeheizten Backofen kurz überbacken und servieren.