



SCHINKENMOUSSE AUF GETOASTETEN WEISSBROTSCHEIBEN



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

250 g Schinken, fein gehackt

1 EL Peterli, fein gehackt

Senf

Pfeffer

Meerrettich

125 ml Vollrahm, geschlagen

4 Scheibe(n) Weissbrot, getoastet

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Schinken, Peterli und Gewürze dazugeben und gut vermischen.
3. Den geschlagenen Rahm unterheben und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
4. Zum Portionieren mit zwei kleinen Löffeln Nockerln aus dem Mousse ausstechen und auf getoasteten Weißbrotscheiben servieren.