



WELLNESS SANDWICH



QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

125 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

150 g Hüttenkäse 10 % Fett

1 TL Kräutermischung, fein gehackt

Salz und Pfeffer

Knoblauch

12 Scheibe(n) Sandwichbrot

200 g Schinken

Salatblätter

2 Tomate(n), in Scheiben geschnitten

Rosmarin

ZUBEREITUNG

1. Für den Aufstrich ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Hüttenkäse und Kräuter dazumischen und würzen.
2. Für eine Portion: zwei ToastbrotscHEIBEN mit dem Aufstrich bestreichen und mit Schinken und einem Salatblatt belegen. Die ToastbrotscHEIBEN aufeinanderlegen, mit der dritten ToastbrotscHEIBE abschliessen.
3. Den Vorgang mit den restlichen ToastbrotscHEIBEN wiederholen.
4. Vor dem Servieren die Brote diagonal durchschneiden, mit Zahnstocher fixieren und mit Tomatenscheiben und Rosmarin garnieren.