



THUNFISCHBAGUETTES MIT THERMOMIX®



QimiQ VORTEILE

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Backwaren bleiben länger knusprig



15



leicht

Tipps

Mit Mais verfeinern.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

125 g

80 g KALTBACH Emmentaler AOC

2 Schalotte(n), geschält

180 g Thon im Öl (Konserve), abgetropft, = 1 Dose

Salz und Pfeffer

Peperonipulver, edelsüß

4 Kleine Baguette(s) à 50 g

2 Tomate(n), in Scheiben geschnitten

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 220 °C Oberhitze vorheizen.
2. Emmentaler im Thermomix auf Stufe 5 kurz ca. 4-5 Sekunden zerkleinern, umfüllen.
3. Schalotten im Thermomix auf Stufe 5 ca. 5 Sekunden zerkleinern.
4. QimiQ, Emmentaler, Schalotten, Thunfisch, Salz und Pfeffer sowie Paprikapulver in den Thermomix geben und auf Stufe 3 ca. 4 Sekunden verrühren. Abschmecken und eventuell nochmals Stufe 3 zum Umrühren starten.
5. Baguettes der Länge nach halbieren. Jeweils mit Thunfischmasse bestreichen, mit Tomaten belegen und im vorgeheizten Backofen 10-15 Minuten goldbraun überbacken.