



# BRUSCHETTA



## QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

8 Ciabattascheiben, getoastet

## FÜR DEN BELAG

**125 g**

**70 g** Frischkäse

**400 g** Fleischtomaten, gewürfelt

**20 g** Sardellenfilets, fein gehackt

**1** Knoblauchzehe(n), fein gehackt

**1** Frühlingszwiebel(n), fein geschnitten

**1 TL** Oregano, frisch

**2 TL** Basilikum, frisch

**1 EL** Olivenöl

Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Belag: QimiQ Saucenbasis mit restlichen Zutaten vermischen und abschmecken.
3. Masse auf die Brotscheiben streichen und im Backofen gratinieren.