



EI-SCHINKENSPECK-AUFSTRICH



QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch
- Vermindert Hautbildung und Verfärbung und ermöglicht daher eine längere Präsentationszeit
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Zeit- und Ressourcenersparnis



15



leicht

ZUTATEN FÜR 850 G

125 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
75 g	Schinkenspeck, klein gewürfelt
250 g	Frischkäse
6	Ei(er), hartgekocht, fein gehackt
100 g	rote Peperoni, klein gewürfelt
25 g	Peterli, fein gehackt
5 g	Senf, scharf
	Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Schinkenspeck in einer beschichteten Pfanne kurz anrösten und abkühlen lassen.
2. QimiQ glatt rühren.
3. Frischkäse, Eier, Paprika, gerösteten Speck, Peterli und Senf dazumischen.
4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.