



PEPERONIAUFSTRICH IM PUMPERNICKEL



QimiQ VORTEILE

- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

500 g Pumpernickel

FÜR DEN AUFSTRICH

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

500 g Frischkäse

140 g Rote Peperoni(s), Konserve, abgetropft, fein gehackt

1 TL Peperonipulver, edelsüß

2 Msp. spanisches geräuchertes Paprikapulver scharf

100 g Essiggurke(n), fein gewürfelt

2 TL Schnittlauch, fein geschnitten

ZUBEREITUNG

1. Für den Aufstrich. QimiQ glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.
2. Pumpernickel mit dem Aufstrich bestreichen und servieren.