



# SPINAT-SCHAFSKÄSE-SCHNITTE



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DIE SPINAT-CREME

- 250 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
- 60 g** Spinat, gekocht
- 130 g** Frischkäse
- Salz
- schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- 2 g** Knoblauch, gepresst

### FÜR DIE SCHAFSKÄSE-CREME

- 250 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
- 100 g** Feta, passiert
- 50 g** rote Peperoni, fein gewürfelt
- 20 ml** Olivenöl
- 40 ml** Milch
- Salz
- schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

## ZUBEREITUNG

1. Für die Spinat-Creme: QimiQ glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.
2. Für die Schafskäse-Creme: QimiQ glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.
3. Die zwei Mischungen abwechselnd in eine Form schichten füllen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.