



MIT HUMMER UND MASCARPONE GEGRILLTES KÄSESANDWICH



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 832 G

150 g	QimiQ Rahm-Basis
50 g	Butter, ungesalzen, weich
7 g	Thai Chili Paste
150 g	Mascarpone
15 g	Frühlingszwiebel(n), fein geschnitten
45 g	Tomate(n), gewürfelt
100 g	Weissbrot, in Scheiben geschnitten
	Salz und Pfeffer
80 g	Beecher's Flagship Cheddar 1 year aged, in dünne Scheiben geschnitten
10 g	Rucola
225 g	Hummerfleisch, gegart, gehackt

ZUBEREITUNG

1. Weiche Butter mit Thai Chillipaste gut vermischen und zur Seite stellen.
2. QimiQ glatt rühren. Mascarpone, Frühlingszwiebel und Tomaten dazumischen.
3. QimiQ Mischung dünn auf die Brotscheiben streichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Käsescheiben, Rucola und Hummerfleisch belegen.
4. Sandwich mit der Buttermischung beträufeln und in einer Paninipresse goldbraun grillen.