



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 4 PORTIONEN

250 g Pumpernickel, in Scheiben geschnitten

FÜR DEN AUFSTRICH

125 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

250 g Frischkäse

0.5 rote Peperoni, fein gehackt

0.5 TL Peperonipulver, edelsüß

1 Msp. spanisches geräuchertes Paprikapulver scharf

3 Essiggurke(n), fein gewürfelt

1 TL Schnittlauch, fein geschnitten

ZUBEREITUNG

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