



SPINAT-SCHAFSKÄSE-SCHNITTE



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 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
7 g	Olivenöl
3 EL	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: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.
3. Die zwei Mischungen abwechselnd in eine Form schichten und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.