



WARMES TOMATENSANDWICH



QimiQ VORTEILE

- Backwaren bleiben länger saftig
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



10



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g

350 g Bergkäse 45% Fett, gerieben

1 EL Olivenöl

1 Msp. Chilipulver

Salz und Pfeffer

1 Baguette

4 Tomate(n), gewürfelt

0.5 Rote Zwiebel(n), fein geschnitten

1 EL Basilikum, gehackt

1 EL Peterli, gehackt

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. QimiQ Saucenbasis mit Bergkäse, Olivenöl und Chilipulver gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Baguette in 2 gleich große Teile schneiden und in der Mitte halbieren.
4. QimiQ-Mischung auf den Baguettehälften verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 10-12 Minuten backen.
5. Tomatenwürfel und Zwiebel auf den Baguettehälften verteilen und mit Basilikum und Petersilie garnieren.
6. **Tipp:** Statt Baguette kann auch Ciabatta verwendet werden.