



THONSANDWICH



QimiQ VORTEILE

- Keine Mayonnaise notwendig
- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



10



leicht

Tipps

Statt Zitrone kann auch Limette verwendet werden.

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

Baguette, halbiert

Salatblätter

Cherrytomaten, geviertelt

Radieschen, blättrig geschnitten

FÜR DEN THONAUSTRICH

500 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

360 g Thon im Öl (Konserve)

2 rote Peperoni, gewürfelt

350 g Frischkäse

2 EL Peterli, fein gehackt

Salz und Pfeffer

1 Zitrone(n), Saft davon

ZUBEREITUNG

1. QimiQ glatt rühren und das Öl vom Thon langsam einrühren.
2. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.
3. Eine Hälfte des Baguettes mit Salatblättern, Kirschtomaten und Radieschen belegen und den Thunfischaustrich darauf verteilen. Zweite Hälfte des Baguettes daraufgeben und servieren.