



# VEGETARISCHER EIAUFSTRICH



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Einfache und schnelle Zubereitung



leicht

## ZUTATEN FÜR 1465 G

**300 g**

**500 g** Ei(er)

**200 g** Frischkäse

**400 g** Sbrinz, gerieben

**10 g** Zucker

**40 g** Senf

**1 g** Knoblauch, fein gehackt

**4 g** Zwiebelpulver

**10 ml** Zitronensaft

## ZUBEREITUNG

1. Eier ca. 10 Minuten kochen, das Eigelb herausnehmen und das Eiweiß klein schneiden.
2. QimiQ Saucenbasis mit dem Frischkäse, Parmesan, Zucker, Senf, Knoblauch, Zwiebelpulver und Eigelb gut vermischen.
3. Eiweiß dazumischen.