



# SCHINKEN-KREN-SCHNITTE



## QimiQ VORTEILE

- Gute Vorbereitung möglich
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Vermindert Hautbildung
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



## ZUTATEN FÜR 14 PORTIONEN À 70 G

**650 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**50 g** Zwiebel(n), Brunoise

**100 g** Butter

**100 g** Frischkäse

**150 g** Schinken, fein gewürfelt

**10 g** Schnittlauch, fein geschnitten

**10 g** Meerrettich, frisch gerieben

**6 g** Salz

**2 g** Pfeffer, gemahlen

## ZUBEREITUNG

1. Zwiebel in Butter dünsten.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
3. Restliche Zutaten untermengen und in Formen abfüllen.
4. Mindestens 6 Stunden kühlen.