



SCHWARZWÄLDER SCHINKEN-EI-AUFSTRICH



QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Vermindert Verfärbungen
- Längere Präsentationszeit



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

125 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

250 g Magerquark

80 g Schinken, gewürfelt

300 g Ei(er), gekocht

100 g rote Peperoni, gewürfelt

Salz

Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ glatt rühren.
2. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.