



# SPECK-FRÜHSTÜCK-SANDWICH



## QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Kann problemlos eingefroren und ohne Qualitätsverlust wieder aufgetaut werden
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DEN KÄSEAUSTRICH

**300 g**

**600 g** weisser Cheddar Käse

**60 g** Frischkäse

**20 g** Stärke, z.B. Maizena

Pfeffer

### FÜR DAS RÜHREI

**100 g**

**1 kg** Ei(er)

Salz und Pfeffer

Butter

### FÜR DAS SANDWICH

**500 g** Frühstücksspeck, in Scheiben geschnitten

**300 g** süsse rote Peperoni, klein gewürfelt

Frühlingszwiebel(n), in Scheiben geschnitten

**10 Scheiben** Sandwichbrot, dick geschnitten

## ZUBEREITUNG

1. Für den Käseaufstrich: QimiQ Saucenbasis mit den restlichen Zutaten vermischen und solange rühren bis eine glatte Masse entsteht.
2. Für das Rührei: Eier und QimiQ Saucenbasis zusammen mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Butter in einer Pfanne erhitzen und solange umrühren bis alle Teile fest sind
3. Für das Sandwich: den Speck im Ofen anrösten bis er knusprig ist. Den Käseaufstrich gleichmäßig auf das Brot streichen und darüber das kalte Rührei verteilen. Speck, Paprika und Lauchzwiebeln darüber verteilen. Das fertige Sandwich einpacken und tiefkühlen.
4. Vor dem Servieren im vorgeheizten Ofen bei 160-170 °C backen.