



PEPERONISCHIFFCHEN



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

- 1** Gelbe Peperoni(s), in Spalten geschnitten
- 1** rote Peperoni, in Spalten geschnitten
- 1** Jalapeño(s), in Spalten geschnitten
- Salatblätter

FÜR DEN AUFSTRICH

- 125 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
- 250 g** Magerquark
- 1 EL** Kräutermischung, fein gehackt
- Salz und Pfeffer
- Kümmel, gemahlen
- Senf
- Knoblauch, fein gehackt

ZUBEREITUNG

1. Für den Aufstrich ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.
2. Aufstrich auf die Peperonischiffchen dressieren. Als Segel Salatblätter und als Fahnen Peperonistückchen mit Zahnstochern fixieren.