



MONSTERBRÖTCHEN

QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

6 Vollkornbrötchen

FÜR DEN AUFSTRICH

125 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
125 g Schinken, klein gewürfelt
40 g KALTBACH Emmentaler AOC, gerieben
250 g Magerquark
2 Essiggurke(n), fein gehackt
1 Bund Schnittlauch, fein gehackt
Salz und Pfeffer

ZUM DEKORIEREN

Peperoni(s)
Rüebli
Essiggurke(n)

ZUBEREITUNG

1. Für den Aufstrich ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.
2. Brötchen halbieren und Aufstrich darauf verteilen.
3. Aus dem Dekorgemüse Augen, Zähne, Zungen und Pfoten ausschneiden und die Brötchen damit garnieren.