



## QimiQ VORTEILE

- Leichter Genuss bei weniger Kalorien
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**10** Tortilla(s)

Eisbergsalat, in feine Streifen geschnitten

## FÜR DIE FÜLLUNG

**500 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**400 g** Hüttenkäse 10 % Fett

**360 g** Thon im Öl (Konserve), abgetropft

**4 EL** Kapern, fein gehackt

**50 g** Essigurke(n), fein gehackt

**4** Ei(er), hartgekocht

Salz

Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Für die Füllung ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Hüttenkäse, Thunfisch, Kapern, Essigurken und gehackte Eier dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und gut vermischen.
2. Eisbergsalat waschen und in feine Streifen schneiden.
3. Tortillas laut Gebrauchsanleitung erwärmen. Mit Salatstreifen belegen, die Füllung darauf verteilen, einrollen und sofort servieren.