



# WELLNESS SANDWICH



## QimiQ AVANTAGES

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



15



## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**125 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**150 g** Hüttenkäse 10 % Fett

**1 TL** Fines herbes, finement hachées

Sel et poivre

Ail

**12** Scheibe(n) Sandwichbrot\_Tranche(s) de pain de mie

**200 g** Jambon

Salatblätter

**2** Tomate(s), coupé en tranches

## PRÉPARATION

1. Für den Aufstrich: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Hüttenkäse und Kräuter dazumischen und würzen.
2. Für eine Portion: 2 Toastbrotsscheiben mit dem Aufstrich bestreichen und mit Schinken und einem Salatblatt belegen. Die Toastbrotsscheiben aufeinanderlegen, mit der dritten Toastbrotsscheibe abschließen.
3. Den Vorgang mit den restlichen Toastbrotsscheiben wiederholen.
4. Vor dem Servieren die Brote diagonal durchschneiden, mit Zahnstocher fixieren und mit Tomatenscheiben und Rosmarin garnieren.