



THUNFISCHBAGUETTE MIT THERMOMIX®_BAGUETTE DE THON AU THERMOMIX



QimiQ AVANTAGES

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten_Rehausse le goût des autres ingrédients
- Einfache und schnelle Zubereitung

– Une préparation simple et rapide

- Backwaren bleiben länger knusprig

– Les produits de boulangerie restent croustillants plus longtemps



15



Tipps

Mit Mais verfeinern.

– Affiner avec du maïs.

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

125 g

80 g Fromage Emmentaler Kaltbach AOP

2 Schalotte(n), pelée

180 g Thunfisch in Öl, abgetropft, = 1 Dose

Sel et poivre

Paprika en poudre, doux

4 Petite(s) baguette(s) à 50 g

2 Tomate(s), coupé en tranches

PRÉPARATION

1. Backofen auf 220 °C (Oberhitze) vorheizen.

– Préchauffez le four à 220 °C (chaleur de voûte).

2. Emmentaler ca. 4-5 Sekunden/Stufe 5 zerkleinern, umfüllen.

– Mettre l'emmentaler en poudre pendant 4-5 secondes/vitesse 5, transvaser.

3. Schalotten ca. 5 Sekunden/Stufe 5 zerkleinern.

– Hachage des échalotes pendant 5 secondes environ/vitesse 5.

4. QimiQ Sahne-Basis, Emmentaler, Schalotten, Thunfisch, Salz und Pfeffer sowie Paprikapulver in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 3 verrühren. Abschmecken und eventuell nochmals Stufe 3 zum Umrühren starten.

– Ajouter la base de crème QimiQ, l'emmentaler, les échalotes, le thon, le sel et le poivre ainsi que le paprika en poudre dans le bol du mixeur et mélanger pendant 5 secondes à la vitesse 3. Goûter et éventuellement lancer à nouveau la vitesse 3 pour mélanger.

5. Baguettes der Länge nach halbieren. Jeweils mit Thunfischmasse bestreichen, mit Tomaten belegen und im vorgeheizten Backofen 10-15 Minuten goldbraun überbacken._Couper les baguettes en deux dans le sens de la

longueur. Tartiner chacune d'elles de masse de thon, garnir de tomates et faire gratiner au four préchauffé pendant 10 à 15 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.