



GEFÜLLTE BAGUETTES



QimiQ AVANTAGES

- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch (AFI)
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

1 Baguette(s) à 250 g

150 g Jambon

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

75 g Demi-crème acidulée

125 g Séré maigre

2 Gousse(s) d'ail, finement hachées

Moutarde

Kräutersalz

Poivron(s)

Poivre

1 cs Ciboulette, finement hachées

3 Œuf(s), dur(s)

1 Pkg. [packerl] Cresson

PRÉPARATION

1. Baguette in 4 gleiche Teile schneiden und jeweils in der Mitte halbieren.
2. Auf die untere Hälfte der Baguette Schinkenscheiben legen.
3. Für die Füllung: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
4. Sauerrahm, Magertopfen, Knoblauch, Senf, Gewürze und Schnittlauch dazugeben und gut vermischen.
5. Zum Schluss die gehackten Eier unter die Masse mischen. Die Füllung auf die Baguette streichen.
6. Mit Kresse garnieren und die oberen Hälften daraufsetzen.