



WARMES TOMATENSANDWICH



QimiQ AVANTAGES

- Backwaren bleiben länger saftig
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



10



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g

350 g Fromage de montagne, 45 % de matières grasses, râpée

1 cs Huile d'olive

1 Msp. Piment en poudre

Sel et poivre

1 Baguette

4 Tomate(s), coupé en dés

0.5 Oignon(s) rouge(s) , coupé fin

1 cs Basilic, haché

1 cs Persil, haché

PRÉPARATION

1. Backofen auf 200 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. QimiQ Sahne-Basis mit Bergkäse, Olivenöl und Chilipulver gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Baguette in 2 gleich große Teile schneiden und in der Mitte halbieren.
4. QimiQ-Mischung auf den Baguettehälften verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 10-12 Minuten backen.
5. Tomatenwürfel und Zwiebel auf den Baguettehälften verteilen und mit Basilikum und Petersilie garnieren.
6. **Tipp:** Statt Baguette kann auch Ciabatta verwendet werden.