



PIZZATOASTS (THERMOMIX)_PIZZATOAS (THERMOMIX)



QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung
 - Une préparation facile et rapide
 - Une préparation simple et rapide
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
 - Souligne le goût propre des ingrédients
- Brot bleibt länger knusprig
 - Le pain reste croustillant plus longtemps



Tipps

Statt Toastbroten können auch halbierte Semmeln (evtl. vom Vortag) verwendet werden.

– Faire cuire dans le four préchauffé pendant environ 10 minutes jusqu'à ce qu'il soit croustillant.

Zur Mischung noch 100 g Zuckermais aus der Dose und 80 g Erbsen (frisch oder tiefgekühlt) dazugeben.

– Ajouter au mélange 100 g de maïs doux en boîte et 80 g de petits pois (frais ou surgelés).

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

125 g

1 Oignon(s), halbiert

300 g Salami, coupé en morceaux

200 g Fromage Emmental Kaltbach AOP , coupé en morceaux

200 g Fromage frais

2 Rote Paprikaschote(n), in grobe Stücke geschnitten_Poivron(s) rouge(s), coupé(s) en gros morceaux

Sel

Poivre

Pizzagewürz

4 Scheibe(n) Toastbrot_Tranche(s) de pain de mie

PRÉPARATION

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.

– Préchauffez le four à 180 °C (chaleur tournante).

2. Alle Zutaten in den Mixtopf geben und 20 Sek./Stufe 5 zerkleinern.

Ajouter tous les ingrédients dans le bol du mixeur et hacher pendant 20 sec/vitesse 5.

3. Toastbrote mit der QimiQ Mischung bestreichen.

– Tartinez des toasts avec le mélange QimiQ.

4. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten knusprig backen.

– Faire cuire dans le four préchauffé pendant environ 10 minutes jusqu'à ce qu'il soit croustillant.