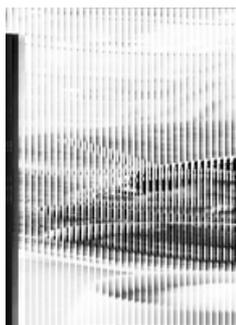




GEFÜLLTE WRAPS



QimiQ AVANTAGES

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

100 g Hüttenkäse 10 % Fett

180 g Thunfisch in Öl, abgetropft

2 TL Câpres, finement hachées

1 TL Cornichons, finement hachées

2 Œuf(s), dur(s)

Sel et poivre

Eisbergsalat_Laitue iceberg, in feine Streifen geschnitten

4 Tortilla(s)

PRÉPARATION

1. Für die Füllung: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Hüttenkäse, Thunfisch, Kapern, Essiggurken und gehackte Eier dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und gut vermischen.
2. Eisbergsalat waschen und in feine Streifen schneiden.
3. Tortillas laut Gebrauchsanleitung erwärmen. Mit Salatstreifen belegen, die Füllung darauf verteilen, einrollen und sofort servieren.