



# SCHWARZWÄLDER SCHINKEN-EI-AUFSTRICH



## QimiQ AVANTAGES

- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch (AFI)
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Vermindert Verfärbungen (AFI)
- Längere Präsentationszeit



15



## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**125 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**250 g** Séré maigre

**80 g** Jambon, coupé en dés

**300 g** Œuf(s), cuit

**100 g** Poivron rouge, coupé en dés

Sel

Poivre

## PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ glatt rühren.
2. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.