



PAPRIKASCHIFFCHEN



QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

1 Poivron(s) jaune(s), in Spalten geschnitten

1 Poivron rouge, in Spalten geschnitten

1 Poivron(s) vert(s), in Spalten geschnitten

Salatblätter

FÜR DEN AUFSTRICH

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

250 g Séré maigre

1 cs Fines herbes, finement hachées

Sel et poivre

Kümmel, gemahlen

Moutarde

Ail, finement hachées

PRÉPARATION

1. Für den Aufstrich ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.
2. Aufstrich auf die Paprikaschiffchen dressieren. Als Segel Salatblätter und als Fahnen Paprikastückchen mit Zahnstochern fixieren.