



# MONSTERBRÖTCHEN

## QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch (AFI)
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



## INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

6 Vollkornbrötchen

### FÜR DEN AUFSTRICH

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

**125 g** Jambon, coupé en petits dés

**40 g** Fromage Emmental Kaltbach AOP , râpée

**250 g** Séré maigre

**2** Cornichons, finement hachées

**1 bouquet(s)** Ciboulette, finement hachées

Sel et poivre

### ZUM DEKORIEREN

Poivron(s)

Carotte(s)

Cornichons

## PRÉPARATION

1. Für den Aufstrich ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.
2. Brötchen halbieren und Aufstrich darauf verteilen.
3. Aus dem Dekorgemüse Augen, Zähne, Zungen und Pfoten ausschneiden und die Brötchen damit garnieren.