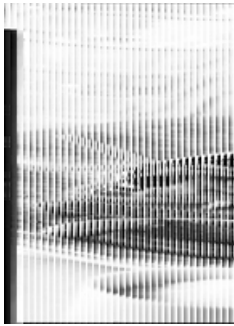




THUNFISCH WRAPS



QimiQ AVANTAGES

- Leichter Genuss bei weniger Kalorien
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch



15



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

10 Tortilla(s)

Eisbergsalat_Laitue iceberg, in feine Streifen geschnitten

FÜR DIE FÜLLUNG

500 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

400 g Hüttenkäse 10 % Fett

360 g Thunfisch in Öl, abgetropft

4 cs Câpres, finement hachées

50 g Cornichons, finement hachées

4 Œuf(s), dur(s)

Sel

Poivre

PRÉPARATION

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