



SPINAT-SCHAFSKÄSE-BRUSCHETTA



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

1 Baguette(s) à 250 g, in Scheiben geschnitten

FÜR DEN BELAG

125 g QimiQ Classic, ungekühlt

100 g Blattspinat, blanchiert, ausgedrückt, gehackt

100 g Feta, klein gewürfelt

50 g Zwiebel(n), fein gehackt

3 g Knoblauch, fein gehackt

Salz und Pfeffer

Muskatnuss, gerieben

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Belag: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
3. Masse auf die Baguettescheiben verteilen, im vorgeheizten Backofen kurz überbacken und servieren.