



# BRUSCHETTA DIAVOLO



## 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

50 g Salami, gewürfelt

50 g Schinken, gewürfelt

50 g Pfefferoni, fein geschnitten

50 g Parmesan, gerieben

Salz und Pfeffer

Oregano, fein gehackt

## 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.