



# SCHINKENMOUSSE AUF GETOASTETEN WEISSBROTSCHEIBEN



## QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**250 g** Schinken, fein gehackt

**1 EL** Petersilie, fein gehackt

Senf

Pfeffer

Kren

**125 ml** Sahne 36 % Fett, geschlagen

**4** Scheibe(n) Weißbrot, getoastet

## ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Schinken, Petersilie und Gewürze dazugeben und gut vermischen.
3. Die geschlagene Sahne unterheben und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
4. Zum Portionieren mit zwei kleinen Löffeln Nockerln aus dem Mousse ausstechen und auf getoasteten Weißbrotscheiben servieren.