



PIKANTE HERRENTORTE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

3 Scheibe(n) Vollkorn-Kastenbrot, der Länge nach geschnitten

FÜR DEN AUFSTRICH

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

140 g Frischkäse

60 g Ajvar

2 TL Senf, scharf

1 Rote Paprikaschote(n), geschält, gewürfelt

0.5 TL Kapern, fein gehackt

1 TL Sardellen in Öl, abgetropft, fein geschnitten

1 EL Essiggurke(n), fein gehackt

Salz

Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

1 Msp. Chilipfeffer Pulver

0.5 TL Paprikapulver, mild

ZUM GARNIEREN

Kirschtomaten, in Spalten geschnitten

Radieschen, in feine Scheiben geschnitten

Schnittlauch, gehackt

ZUBEREITUNG

1. Für den Aufstrich: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.
2. Zwei Scheiben Brot mit dem Aufstrich ca. 1 cm dick bestreichen und aufeinander legen. Mit der dritten Scheibe Brot abdecken und leicht andrücken.
3. Oberste Brotscheibe mit dem Aufstrich dünn einstreichen und gut durchkühlen lassen.
4. Herrrenschnitte in gewünschte Portionen schneiden. Mit Kirschtomaten, Radieschen und Schnittlauch garnieren.