



THUNFISCHBAGUETTE MIT THERMOMIX®



QimiQ VORTEILE

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Backwaren bleiben länger knusprig



15



leicht

Tipps

Mit Mais verfeinern.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

125 g QimiQ Sahne-Basis

80 g Emmentaler

2 Schalotte(n), geschält

180 g Thunfisch in Öl, abgetropft, = 1 Dose

Salz und Pfeffer

Paprikapulver, edelsüß

4 Kleine Baguette(s) à 50 g

2 Tomate(n), in Scheiben geschnitten

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 220 °C (Oberhitze) vorheizen.
2. Emmentaler ca. 4-5 Sekunden/Stufe 5 zerkleinern, umfüllen.
3. Schalotten ca. 5 Sekunden/Stufe 5 zerkleinern.
4. QimiQ Sahne-Basis, Emmentaler, Schalotten, Thunfisch, Salz und Pfeffer sowie Paprikapulver in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 3 verrühren. Abschmecken und eventuell nochmals Stufe 3 zum Umrühren starten.
5. Baguettes der Länge nach halbieren. Jeweils mit Thunfischmasse bestreichen, mit Tomaten belegen und im vorgeheizten Backofen 10-15 Minuten goldbraun überbacken.