



BRUSCHETTA



QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

8 Ciabattascheiben, getoastet

FÜR DEN BELAG

125 g QimiQ Sahne-Basis

70 g Frischkäse

400 g Fleischtomaten, gewürfelt

20 g Sardellenfilets, fein gehackt

1 Knoblauchzehe(n), fein gehackt

1 Frühlingszwiebel(n), fein geschnitten

1 TL Oregano, frisch

2 TL Basilikum, frisch

1 EL Olivenöl

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Belag: QimiQ Saucenbasis mit restlichen Zutaten gut vermischen und abschmecken.
3. Masse auf die Brotscheiben streichen und im Backofen gratinieren.