



GEFÜLLTE BAGUETTES



QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch (AFI)
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

1 Baguette(s) à 250 g

150 g Schinken

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

75 g Sauerrahm 15 % Fett

125 g Magertopfen / Quark

2 Knoblauchzehe(n), fein gehackt

Senf

Kräutersalz

Paprikaschote(n)

Pfeffer

1 EL Schnittlauch, fein gehackt

3 Ei(er), hartgekocht

1 Pkg. [packerl] Kresse

ZUBEREITUNG

1. Baguette in 4 gleiche Teile schneiden und jeweils in der Mitte halbieren.
2. Auf die untere Hälfte der Baguette Schinkenscheiben legen.
3. Für die Füllung: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
4. Sauerrahm, Magertopfen, Knoblauch, Senf, Gewürze und Schnittlauch dazugeben und gut vermischen.
5. Zum Schluss die gehackten Eier unter die Masse mischen. Die Füllung auf die Baguette streichen.
6. Mit Kresse garnieren und die oberen Hälften daraufsetzen.