



# EI-SCHINKENSPECK-AUFSTRICH



## QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch
- Vermindert Hautbildung und Verfärbung und ermöglicht daher eine längere Präsentationszeit
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Zeit- und Ressourcenersparnis



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 850 G

<b>125 g</b>	QimiQ Classic, ungekühlt
<b>75 g</b>	Schinkenspeck, klein gewürfelt
<b>250 g</b>	Frischkäse
<b>6</b>	Ei(er), hartgekocht, fein gehackt
<b>100 g</b>	Rote Paprikaschote(n), klein gewürfelt
<b>25 g</b>	Petersilie, fein gehackt
<b>5 g</b>	Senf, scharf
	Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Schinkenspeck in einer beschichteten Pfanne kurz anrösten und abkühlen lassen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
3. Frischkäse, Eier, Paprika, gerösteten Speck, Petersilie und Senf dazumischen.
4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.