



THUNFISCH-EI-SANDWICHFÜLLUNG



QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch
- Längere Präsentationszeit
- Vermindert Verfärbungen
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1300 G

300 g QimiQ Classic, ungekühlt

700 g Ei(er), hartgekocht

300 g Thunfisch in Öl, abgetropft

Salz und Pfeffer

Zitronensaft

Worcestersauce

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.
2. Gut durchkühlen lassen und vor dem Servieren noch einmal gut durchmischen.