



NAANBROT MIT RÜHREI, CHORIZO, PAPRIKA UND PARMESAN



QimiQ VORTEILE

- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Cremige Konsistenz
- Tiefkühlstabil
- Vermindert Flüssigkeitsaustritt
- Vermindert Verfärbungen



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DAS NAANBROT

70 g QimiQ Classic, ungekühlt

25 ml Milch

250 ml Wasser

20 g Rapsöl

30 g Zucker

1 TL Salz

500 g Mehl, glatt

1 Pkg. Backpulver

FÜR DAS RÜHREI

150 g QimiQ Sahne-Basis

15 Ei(er)

Salz und Pfeffer

80 g Butter

200 g Chorizo [Spanische Paprikasalami], in Scheiben geschnitten

140 g Rote Paprikaschote(n), gewürfelt

ZUBEREITUNG

1. Für das Naanbrot ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Milch, Wasser, Rapsöl, Zucker und Salz dazugeben und gut vermengen.
2. Mehl mit Backpulver mischen, mit der Flüssigkeit gut verkneten und ca. eine Stunde rasten lassen.
3. Teig zu 4 runden Fladen ausrollen und in einer Pfanne mit Öl bei nicht zu starker Hitze herausbacken.
4. Für das Rührei: Eier mit QimiQ Saucenbasis gut verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und in einer heißen Pfanne mit Butter langsam stocken lassen.
5. Auf dem Naanbrot anrichten und mit den restlichen Zutaten garnieren.