



PAPRIKAAUFSTRICH IM PUMPERNICKEL



QimiQ VORTEILE

- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

500 g Pumpernickel

FÜR DEN AUFSTRICH

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

500 g Frischkäse

140 g Rote Paprika, Konserve, abgetropft, fein gehackt

1 TL Paprikapulver, edelsüß

2 Msp. Paprikapulver

100 g Essiggurke(n), fein gewürfelt

2 TL Schnittlauch, fein geschnitten

ZUBEREITUNG

1. Für den Aufstrich: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.
2. Pumpernickel mit dem Aufstrich bestreichen und servieren.