



# 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.