



SPINAT-SCHAFSKÄSE-SCHNITTE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DIE SPINAT-CREME

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

60 g Spinat, gekocht

130 g Frischkäse

Salz

Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

2 g Knoblauch, gepresst

FÜR DIE SCHAFSKÄSE-CREME

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

100 g Feta, passiert

50 g Rote Paprikaschote(n), fein gewürfelt

20 ml Olivenöl

40 ml Milch

Salz

Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Für die Spinat-Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.
2. Für die Schafskäse-Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.
3. Die zwei Mischungen abwechselnd in eine Form schichten und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.