



# EI-SCHINKEN-AUFSTRICH



## QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch
- Vermindert Hautbildung und Verfärbung und ermöglicht daher eine längere Präsentationszeit
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Zeit- und Ressourcenersparnis



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 1150 G

**250 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**500 g** Frischkäse

**30 g** Petersilie, fein gehackt

Salz und Pfeffer

**100 g** Ei(er), hartgekocht

**100 g** Rote Paprikaschote(n), klein gewürfelt

**200 g** Beinschinken, klein gewürfelt

## ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Frischkäse und Petersilie dazumischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Eier, Paprika und schinken untermischen.
3. Gut durchkühlen lassen.