



# 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 4 PORTIONEN

**250 g** Pumpernickel, in Scheiben geschnitten

## FÜR DEN AUFSTRICH

**125 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**250 g** Frischkäse

**0.5** Rote Paprikaschote(n), fein gehackt

**0.5 TL** Paprikapulver, edelsüß

**1 Msp.** Paprikapulver

**3** Essiggurke(n), fein gewürfelt

**1 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.