



# SPINAT-SCHAFSKÄSE-SCHNITTE



## QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 6 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

**7 g** Olivenöl

**3 EL** 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.