



PIZZATOASTS



QimiQ VORTEILE

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Brot bleibt länger knusprig



5



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Sahne-Basis

1 Pkg. Frischkäse, (175 g)

3 EL Reibkäse

1 Rote Paprikaschote(n), gewürfelt

100 g Zuckermais Konserve

80 g Grüne Erbsen, frisch oder tiefgekühlt

200 g Toastschinken, fein geschnitten

Salz

Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

4 Scheiben Toastbrot

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. QimiQ Sahne-Basis mit den restlichen Zutaten gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Toastbrotsscheiben mit der QimiQ Mischung bestreichen.
4. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen.
5. **Tipp:** Dazu einen Sauerrahmdip servieren.