# QimiQ

## **PIZZATOASTS**



### **QimiQ VORTEILE**

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





5

leich

### **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. Toastbrotscheiben mit der QimiQ Mischung bestreichen.
- 4. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen.
- 5. **Tipp:** Dazu einen Sauerrahmdip servieren.