



THUNFISCH-SALAT-SANDWICHFÜLLUNG



QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch
- Vermindert Verfärbungen
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1000 G

100 g QimiQ Classic, ungekühlt

200 g Thunfisch Konserve in Öl

Salz und Pfeffer

Zitronensaft

50 g Paprikaschote(n), fein gehackt

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Das Öl vom Thunfisch langsam einrühren. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.
2. Gut durchkühlen lassen und vor dem Servieren noch einmal gut durchmischen.