



# VEGETARISCHER EIAUFSTRICH



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Einfache und schnelle Zubereitung



leicht

## ZUTATEN FÜR 1465 G

<b>300 g</b>	QimiQ Sahne-Basis
<b>500 g</b>	Ei(er)
<b>200 g</b>	Frischkäse
<b>400 g</b>	Parmesan, gerieben
<b>10 g</b>	Zucker
<b>40 g</b>	Senf
<b>1 g</b>	Knoblauch, fein gehackt
<b>4 g</b>	Zwiebelpulver
<b>10 ml</b>	Zitronensaft

## ZUBEREITUNG

1. Eier ca. 10 Minuten kochen, das Eigelb herausnehmen und das gekochte Eiweiß klein schneiden.
2. QimiQ Saucenbasis mit dem Frischkäse, Parmesan, Zucker, Senf, Knoblauch, Zwiebelpulver und Eigelb zu einer homogenen Masse aufmixen.
3. Eiweiß dazumischen.