



VEGETARISCHER EIAUFSTRICH



QimiQ VORTEILE

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



leicht

ZUTATEN FÜR 1465 G

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