



SCHINKENMOUSSE AUF GETOASTETEN WEISSBROTSCHNITTEN



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch (AFI)



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

250 g Schinken, fein gehackt

1 EL Petersilie, fein gehackt

Senf

Pfeffer

Kren

4 Scheibe(n) Weißbrot, getoastet

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Schinken, Petersilie und Gewürze dazugeben und gut vermischen.
3. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
4. Zum Portionieren mit zwei kleinen Löffeln Nockerln aus dem Mousse ausstechen und auf getoasteten Weißbrotscheiben servieren.