SCHINKEN-KREN-SCHNITTE

QimiQ VORTEILE

- Gute Vorbereitung möglich
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Vermindert Hautbildung
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust

ZUTATEN FÜR 14 PORTIONEN À 70 G

650 g	QimiQ Classic, ungekühlt
50 g	Zwiebel(n), Brunoise
100 g	Butter
100 g	Frischkäse
150 g	Schinken, fein gewürfelt
10 g	Schnittlauch, fein geschnitten
10 g	Kren, frisch gerieben
6 g	Salz
2 g	Pfeffer, gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel in Butter dünsten.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
3. Restliche Zutaten untermengen und in Formen abfüllen.
4. Mindestens 6 Stunden kühlen.