



THUNFISCHAUFSTRICH



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



ZUTATEN FÜR 28 PORTIONEN À 35 G

350 g	QimiQ Classic, ungekühlt
400 g	Thunfisch in Öl
150 g	Frischkäse
10 g	Zitronensaft
100 g	Rote Paprikaschote(n), Brunoise
3 g	Pfeffer, gemahlen
6 g	Salz
10 g	Petersilie, fein gehackt

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Thunfischöl einarbeiten.
3. Restliche Zutaten untermengen.