



SPECK-FRÜHSTÜCKS-SANDWICH



QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Kann problemlos eingefroren und ohne Qualitätsverlust wieder aufgetaut werden
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin



25



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DEN KÄSEAUFSCHRIK

300 g QimiQ Sahne-Basis
600 g weißer Cheddar Käse
60 g Frischkäse
20 g Maisstärke
Pfeffer

FÜR DAS RÜHREI

100 g QimiQ Sahne-Basis
1 kg Ei(er)
Salz und Pfeffer
Butter

FÜR DAS SANDWICH

500 g Frühstücksspeck, in Scheiben geschnitten
300 g süßer roter Paprika, klein gewürfelt
Frühlingszwiebel(n), in Scheiben geschnitten
10 Scheiben Sandwichbrot,

ZUBEREITUNG

1. Für den Käseaufstrich: Alle Zutaten vermischen und solange rühren bis eine glatte Masse entsteht.
2. Für das Rührei: Eier und QimiQ Saucenbasis vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Butter in einer Pfanne erhitzen und solange umrühren bis alle Teile fest sind.
3. Für das Sandwich: den Speck im Ofen anrösten bis er knusprig ist. Den Käseaufstrich gleichmäßig auf das Brot streichen und darüber das kalte Rührei verteilen. Speck, Paprika und Frühlingszwiebeln darüber verteilen. Das fertige Sandwich einpacken und tiefkühlen.
4. Vor dem Servieren im vorgeheizten Ofen bei 160-170 °C Umluft backen.