



# PAPRIKASCHIFFCHEN



## QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

- 1** Gelbe Paprikaschote(n), in Spalten geschnitten
  - 1** Rote Paprikaschote(n), in Spalten geschnitten
  - 1** Grüne Paprikaschote(n), in Spalten geschnitten
- Salatblätter

## FÜR DEN AUFSTRICH

- 125 g** QimiQ Classic, ungekühlt
  - 250 g** Magertopfen / Quark
  - 1 EL** Kräutermischung, fein gehackt
- Salz und Pfeffer  
Kümmel, gemahlen  
Senf  
Knoblauch, fein gehackt

## ZUBEREITUNG

1. Für den Aufstrich ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.
2. Aufstrich auf die Paprikaschiffchen dressieren. Als Segel Salatblätter und als Fahnen Paprikastückchen mit Zahnstochern fixieren.