



# SCHINKEN-KREN-SCHNITTE



## QimiQ BENEFITS

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



## INGREDIENTS FOR 14 PORTIONEN À 70 G

<b>650 g</b>	QimiQ Classic, unchilled
<b>50 g</b>	Onion(s), brunoise
<b>100 g</b>	Butter
<b>100 g</b>	Cream cheese
<b>150 g</b>	Ham, finely diced
<b>10 g</b>	Chives, finely sliced
<b>10 g</b>	Horseradish, freshly grated
<b>6 g</b>	Salt
<b>2 g</b>	Pepper, ground

## METHOD

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