



WELLNESS SANDWICH



QimiQ AVANTAGES

- Lie les liquides, le pain et les sandwiches restent plus longtemps secs et frais
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

125 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
150 g	Cottage cheese, 10 % de matière grasse
1 cc	Fines herbes, finement hachées
	Sel et poivre
	Ail
12	Tranche(s) de pain de mie
200 g	Jambon
	Feuilles de laitue
2	Tomate(s), coupé en tranches
	Rosmarin

PRÉPARATION

1. Für den Aufstrich: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Hüttenkäse und Kräuter dazumischen und würzen.
2. Für eine Portion: 2 Toastbrotsscheiben mit dem Aufstrich bestreichen und mit Schinken und einem Salatblatt belegen. Die Toastbrotsscheiben aufeinanderlegen, mit der dritten Toastbrotsscheibe abschließen.
3. Den Vorgang mit den restlichen Toastbrotsscheiben wiederholen.
4. Vor dem Servieren die Brote diagonal durchschneiden, mit Zahnstocher fixieren und mit Tomatenscheiben und Rosmarin garnieren.