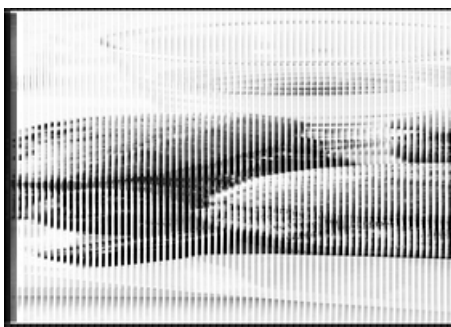




ÜBERBACKENE KÄSEBRÖTCHEN (QSB)



QimiQ AVANTAGES

- Stable à la cuisson
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

4 pièce(s) Petits pains à passer au four à 50 g

Beurre, pour badigeonner

FÜR DIE KÄSECREME

250 g QimiQ Sauce Base

4 cs Yogourt nature

1 Jaune(s) d'œuf

2 cc Moutarde

Sel et poivre

Worcestershire sauce

Paprika en poudre, doux

3 cs Fines herbes, haché

125 g Fromage de montagne, 45 % de matières grasses, râpée

125 g Fromage Emmental Kaltbach AOP , râpée

1 Blanc(s) d'œuf

Tomate(s), coupé en tranches

PRÉPARATION

1. Backofen auf 220° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für die Käsecreme QimiQ Saucenbasis mit Joghurt, Eidotter, Senf, Gewürzen, Kräutern und Käse vermischen und nochmals abschmecken.
3. Eiklar zu Schnee schlagen und unter die Käsecreme heben.
4. Gebäck durchschneiden und die Käsemasse darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen ca. 9 Minuten goldbraun backen. Mit Tomatenscheiben garnieren.