



# PAPRIKASCHIFFCHEN



## QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

- 1** Poivron(s) jaune(s), coupé en quartiers
- 1** Poivron rouge, coupé en quartiers
- 1** Poivron(s) vert(s), coupé en quartiers
- Feuilles de laitue

## FÜR DEN AUFSTRICH

- 125 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré
- 250 g** Séré maigre
- 1 cs** Fines herbes, finement hachées
- Sel et poivre
- Cumin, moulu
- Moutarde
- Ail, finement hachées

## PRÉPARATION

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.