



## QimiQ VANTAGGI

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Leichter Genuss bei weniger Fett
- Enthält nur 20 % Fett und trotzdem 100 % Geschmack
- Keine Eier notwendig
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten (AFI)



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 6

### FÜR DEN FISCHBURGER

- 50 g** QimiQ Classic,
- 300 g** Filetto di pesce,
- 0.5** Pannino (Pannini), eingeweicht
- 1** Uovo (Uova)
- 1** Erbe per la cucina,  
Sale i pepe
- 1** Succo di limone
- 0.5** Senape  
Pangrattato, zum Panieren  
Olio vegetale,
- 6** Panini integrali

### FÜR DIE REMOULADESAUCE

#### REMOULADENSAUCE (QIMINAISE)

- Foglie di lattuga
- Pomodori da insalata,

### FÜR DIE DEKORATION

- Bastoncini di mandorle
- Qiminaise, Maionese senza uovo con solamente 20% di grassi

## PREPARAZIONE

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Fischfaschiertes, QimiQ Classic, Semmel, Ei und Kräutern gut vermischen. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Senf abschmecken.
3. Laibchen formen, in Semmelbrösel wälzen und goldbraun ausbraten.
4. Brötchen durchschneiden. Untere Brötchenhälfte mit Remouladesauce bestreichen und je mit einem Salatblatt belegen.
5. Fischburger auf den Salat legen, Tomatenscheibe darüber geben. Die obere Brötchenhälfte wieder aufsetzen.
6. Als Dekoration Mandelstifte am Brötchenrand einstecken. Als Augen dienen Qiminaise Tupfer und Tomaten- oder Olivenstücke.