



GEFÜLLTE BAGUETTES



QimiQ VANTAGGI

- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch (AFI)
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

1 Baguette da 250 g

150 g Prosciutto

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g QimiQ Classic,

75 g Panna acida, 15 % di grassi

125 g Ricotta magra

2 Dente d'aglio,

Senape

Sale alle erbe

Peperone (Peperoni)

Pepe

1 Erba cipollina,

3 Uovo (Uova),

1 Pkg. [packerl] Crescione

PREPARAZIONE

1. Baguette in 4 gleiche Teile schneiden und jeweils in der Mitte halbieren.
2. Auf die untere Hälfte der Baguette Schinkenscheiben legen.
3. Für die Füllung: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
4. Sauerrahm, Magertopfen, Knoblauch, Senf, Gewürze und Schnittlauch dazugeben und gut vermischen.
5. Zum Schluss die gehackten Eier unter die Masse mischen. Die Füllung auf die Baguette streichen.
6. Mit Kresse garnieren und die oberen Hälften daraufsetzen.