



# SCHINKEN-KREN-SCHNITTE



## QimiQ VANTAGGI

- Gute Vorbereitung möglich
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Vermindert Hautbildung
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



## INGREDIENTI PER 14 PORTIONEN À 70 G

<b>650 g</b>	QimiQ Classic,
<b>50 g</b>	Cipolla (Cipolle), Brunoise
<b>100 g</b>	Burro
<b>100 g</b>	Formaggio fresco
<b>150 g</b>	Prosciutto,
<b>10 g</b>	Erba cipollina,
<b>10 g</b>	Rafano, frisch gerieben
<b>6 g</b>	Sale
<b>2 g</b>	Pepe,

## PREPARAZIONE

1. Zwiebel in Butter dünsten.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
3. Restliche Zutaten untermengen und in Formen abfüllen.
4. Mindestens 6 Stunden kühlen.