



MONSTERBRÖTCHEN

QimiQ VANTAGGI

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch (AFI)
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



semplicement

INGREDIENTI PER 6

6 Panini integrali

FÜR DEN AUFSTRICH

125 g QimiQ Classic,

125 g Prosciutto,

40 g Formaggio Emmental,

250 g Ricotta magra

2 Cetriolino sott'aceto,

1 Erba cipollina,

Sale i pepe

ZUM DEKORIEREN

Peperone (Peperoni)

Carota (Carote)

Cetriolino sott'aceto

PREPARAZIONE

1. Für den Aufstrich ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.
2. Brötchen halbieren und Aufstrich darauf verteilen.
3. Aus dem Dekorgemüse Augen, Zähne, Zungen und Pfoten ausschneiden und die Brötchen damit garnieren.