



# PIKANTE HACKFLEISCHSPIESSE



## QimiQ VANTAGGI

- Verhindert das Austrocknen von Grillgut



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 6

**125 g** QimiQ Classic,

**3** Pangrattato

**500 g** Misto di carne macinata

**3** Succo di limone

**1** Prezzemolo,

**1** Aglio,

**1** Origano,

Sale i pepe

Olio d'oliva,

## PREPARAZIONE

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Semmelbrösel dazumischen.
2. Faschiertes und Gewürze dazugeben, mischen und 2 Stunden kalt stellen.
3. Längliche Rollen formen und auf Spieße stecken.
4. Mit Olivenöl bestreichen und langsam grillen.