



SCHINKEN-KREN-SCHNITTE



QimiQ BENEFITS

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



INGREDIENTS FOR 14 PORTIONEN À 70 G

650 g QimiQ Classic, room temperature

50 g Onion(s), brunoise

100 g Butter

100 g Cream cheese

150 g Ham, finely diced

10 g Chives, finely sliced

10 g Horseradish, freshly grated

6 g Salt

2 g Pepper, ground

METHOD

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