

QimiQ

Professional

Gefüllte Baguettes

Hauptspeise

Brot&Gebäck

Eier

Fingerfood

Fleischgerichte

Gartenparty

Picknik-Tipps

Sommer

ZUBEREITUNG

Baguette in 4 gleiche Teile schneiden und jeweils in der Mitte halbieren. Auf die untere Hälfte der Baguettes Schinkenscheiben legen. Für die Fülle QimiQ glatt rühren. Sauerrahm, Magertopfen, Knoblauch, Senf, Gewürze und Schnittlauchröllchen dazugeben und gut vermischen. Zum Schluss die gehackten Eier unter die Masse mischen. Die Fülle auf die Baguettes aufstreichen. Mit Kresse garnieren und die oberen Hälften darauf setzen.



ZUTATEN

1 Baguette

150 g Schinken

250 g QimiQ

4-5 EL Sauerrahm

125 g Magertopfen

2 Knoblauchzehen
gehackt

2 Msp. Senf

Kräutersalz

Paprika

Pfeffer

1 EL Schnittlauchröllchen

3 Eier hartgekocht

1 Pkg. Kresse