



# LACHSCROSTINI



## QimiQ VORTEILE

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**125 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**8** Baguettescheiben à 15 g

**100 g** Lachs, geräuchert, geschnitten

**5 g** Kräutermischung, fein gehackt

**20 g** Schalotte(n), fein geschnitten

Pfeffer

Zitronensaft

Gartenkräuter, frisch, zum Garnieren

## ZUBEREITUNG

1. Baguettescheiben im Backofen bei 140 °C goldbraun toasten.
2. QimiQ glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.
3. Aus der Masse kleine Nocken formen und auf die Baguettescheiben setzen.
4. Mit Kräutern garnieren und servieren.