



WARME KARTOFFELSCHEIBEN MIT DILLCREME UND RÄUCHERLACHS



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

2 grosse Kartoffeln, mit der Schale gekocht, lauwarm

FÜR DIE DILLCREME

100 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

50 g Magerquark

50 g Saurer Halbrahm

Senf

Salz und Pfeffer

1 Knoblauchzehe(n), fein gehackt

1 EL Dill, fein gehackt

150 g Lachs, geräuchert, in Scheiben geschnitten

ZUBEREITUNG

1. Für die Dillcreme ungekühltes QimiQ glatt rühren.
2. Magerquark, Saurer Rahm, Senf, Gewürze, Knoblauch und Dill dazugeben und gut verrühren.
3. Die lauwarmen Kartoffeln schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden.
4. Dillcreme auf die Kartoffelscheiben geben und jeweils mit einer Lachsscheibe belegen.