



RÄUCHERFISCHAUFSTRICH



QimiQ VORTEILE

- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

250 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
500 g	Frischkäse
300 g	Räucherfischfilet, fein gehackt
60 g	Meerrettich, frisch gerieben
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
30 ml	Zitronensaft
	Koriander, gemahlen
15 g	Peterli, gehackt
20 g	Dill, gehackt

ZUBEREITUNG

1. QimiQ glatt rühren.
2. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.
3. Aufstrich ca. 1-2 Stunden gut durchkühlen lassen und servieren.