

RÄUCHERLACHSCREME-TÖRTCHEN



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung





leicht

15

,)

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

400 g Scheibe(n) Pumpernickelbrot, ohne Kruste

FÜR DIE CREME

FUR DIE CREME	
500 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
300 g	Frischkäse
200 g	Lachs, geräuchert
1	Zitrone(n), Saft davon
2 EL	Olivenöl
2 TL	Meerrettich, frisch gerieben
	Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

- 1. Für die Creme: Alle Zutaten in einen Mixbecher geben und mit einem Stabmixer fein pürieren.
- 2. Aus dem Pumpernickelbrot Kreise ausstechen.
- 3. Jeweils 2 Scheiben Brot mit dem Aufstrich ca. 1 cm dick bestreichen und aufeinander legen.
- 4. Mit der dritten Scheibe Brot abdecken und leicht andrücken.
- 5. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.