



LACHSCROSTINI



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

200 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

20 Baguettescheiben à 15 g

250 g Lachs, geräuchert, geschnitten

10 g Kräutermischung, fein gehackt

60 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.