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.