



RÄUCHERFISCHAUFSTRICH MIT ÄPFELN UND BAUMNÜSSEN



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

125 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

125 g Räucherfischfilet, fein gehackt

80 g Gervais natur

40 g Apfel, gerieben

30 g Baumnüsse, fein gehackt

10 g Meerrettich, gerieben

Salz

schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

0.5 Zitrone(n), Saft davon

ZUBEREITUNG

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