



# RÄUCHERLACHSCREME-TÖRTCHEN



## QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

## Tipps

Statt Kren kann auch Wasabi verwendet werden.

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**200 g** Scheibe(n) Pumpernickelbrot, ohne Kruste

### FÜR DIE CREME

**250 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**150 g** Frischkäse

**100 g** Lachs, geräuchert

**1** Zitrone(n), Saft davon

**1 EL** Olivenöl

**1 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.