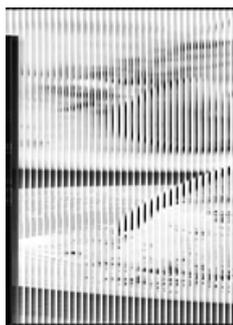




# RÄUCHERFISCHTERRINE MIT MEERRETTICH



## QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**375 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**300 g** Magerquark

Salz und Pfeffer

Meerrettich

**2 EL** Dill

Zitronensaft

**2 TL** Trockener Wermut

**200 g** Forellenfilet, geräuchert, fein gehackt

**180 g** Vollrahm, geschlagen

## ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Magerquark, Gewürze, Meerrettich, Dill, Zitronensaft und Wermut dazumischen.
2. Fein gehackten Fisch unterheben.
3. Geschlagenen Rahm unterheben.
4. Die Masse in mit Klarsichtfolie ausgekleidete Förmchen füllen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).