



RÄUCHERFISCHAUFSTRICH



QimiQ VORTEILE

- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

125 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
250 g	Frischkäse
150 g	Räucherfischfilet, fein gehackt
30 g	Meerrettich, frisch gerieben
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
0.5	Zitrone(n), Saft davon
	Koriander, gemahlen
1 EL	Peterli, gehackt
1 TL	Dill, gehackt

ZUBEREITUNG

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