



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.