



# LACHSCROSTINI



## QimiQ VORTEILE

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**125 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**8** Baguettescheiben à 15 g

**100 g** Lachs, geräuchert, geschnitten

**5 g** Kräutermischung, fein gehackt

**20 g** Schalotte(n), fein geschnitten

Pfeffer

Zitronensaft

Gartenkräuter, frisch, zum Garnieren

## ZUBEREITUNG

1. Baguettescheiben im Backofen bei 140 °C goldbraun toasten.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.
3. Aus der Masse kleine Nockerl formen und auf die Baguettescheiben setzen.
4. Mit Kräutern garnieren und servieren.