



# LACHS-DILL-AUFSTRICH



## QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Vermindert Verfärbungen
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**500 g** Frischkäse

**320 g** Lachs, geräuchert, fein gehackt

**10 g** Dill, fein gehackt

**100 g** Kren, gerieben

Salz

Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.