



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.