



WARME KARTOFFELSCHEIBEN MIT DILLCREME UND RÄUCHERLACHS



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

2 große Kartoffeln, mit der Schale gekocht, lauwarm

FÜR DIE DILLCREME

100 g QimiQ Classic, ungekühlt

50 g Magertopfen / Quark

50 g Sauerrahm 15 % Fett

Senf

Salz und Pfeffer

1 Knoblauchzehe(n), fein gehackt

1 EL Dill, fein gehackt

150 g Lachs, geräuchert, in Scheiben geschnitten

ZUBEREITUNG

1. Für die Dillcreme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Magertopfen, Sauerrahm, Senf, Gewürze, Knoblauch und Dill dazugeben und gut verrühren.
3. Die lauwarmen Kartoffeln schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden.
4. Dillcreme auf die Kartoffelscheiben geben und jeweils mit einer Lachsscheibe belegen.