



# 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.