

# THUNFISCHAUFSTRICH



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch
- Cremiger Genuss bei weniger Fett

15

leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

<b>250 g</b>	QimiQ Classic, ungekühlt
<b>180 g</b>	Thunfisch Konserve in Öl
<b>1</b>	Rote Paprikaschote(n), klein gewürfelt
<b>50 g</b>	Sauerrahm 15 % Fett
<b>1 EL</b>	Petersilie, fein gehackt
	Salz und Pfeffer
<b>0.5</b>	Zitrone(n), Saft davon

## ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren, das Öl von dem Thunfisch langsam einrühren. 2
- Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken. 3.

**Tipp:** Mit frisch geriebenem Kren servieren.