

## **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**

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