



# RÄUCHERFISCHAUFSTRICH



## QimiQ VORTEILE

- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

<b>250 g</b>	QimiQ Classic, ungekühlt
<b>500 g</b>	Frischkäse
<b>300 g</b>	Räucherfischfilet, fein gehackt
<b>60 g</b>	Kren, frisch gerieben
	Salz
	Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
<b>30 ml</b>	Zitronensaft
	Koriander, gemahlen
<b>15 g</b>	Petersilie, gehackt
<b>20 g</b>	Dill, gehackt

## ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.
3. Aufstrich ca. 1-2 Stunden gut durchkühlen lassen und servieren.