



# LACHSCROSTINI



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**200 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**20** Baguettescheiben à 15 g

**250 g** Lachs, geräuchert, geschnitten

**10 g** Kräutermischung, fein gehackt

**60 g** Schalotte(n), fein geschnitten

Pfeffer

Zitronensaft

Gartenkräuter, frisch, zum Garnieren

## ZUBEREITUNG

1. Baguettescheiben im Backofen bei 140 °C trocknen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und abkühlen.
3. Aus der Masse kleine Nockerl formen und auf die Baguettescheiben setzen.
4. Mit Kräutern garnieren und servieren.