



RÄUCHERFISCHAUFSTRICH MIT ÄPFELN UND WALNÜSSEN



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

125 g QimiQ Classic, ungekühlt

125 g Räucherfischfilet, fein gehackt

80 g Gervais natur

40 g Apfel, gerieben

30 g Walnüsse, fein gehackt

10 g Kren, gerieben

Salz

Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

0.5 Zitrone(n), Saft davon

ZUBEREITUNG

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