



# GEFÜLLTE TORTILLAS MIT RÄUCHERLACHS UND RUCOLA



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

4 Tortilla(s)

### FÜR DIE FÜLLUNG

**250 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**125 g** Frischkäse

**80 g** rote Zwiebel(n), fein gewürfelt

**90 g** Rote Paprikaschote(n), gewürfelt

**90 g** Grüne Paprikaschote(n), gewürfelt

Salz

Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

**200 g** Lachs, geräuchert, gewürfelt

**60 g** Rucola

## ZUBEREITUNG

1. Für die Füllung: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Frischkäse, Zwiebel und Paprika dazumischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. QimiQ Mischung dünn auf die Tortillas streichen, mit Räucherlachs und Rucola belegen und einrollen.
3. Gefüllte Tortillas in Frischhaltefolie einwickeln und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
4. Tortillas in ca. 4-5 cm breite Stücke aufschneiden und servieren.