



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 10 PORTIONEN

10 Tortilla(s)

FÜR DIE FÜLLUNG

500 g QimiQ Classic, ungekühlt

250 g Frischkäse

160 g rote Zwiebel(n), fein gewürfelt

180 g Rote Paprikaschote(n), gewürfelt

180 g Grüne Paprikaschote(n), gewürfelt

Salz

Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

400 g Lachs, geräuchert, gewürfelt

120 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.