



RÄUCHERLACHSCREME-TÖRTCHEN



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

Tipps

Statt Kren kann auch Wasabi verwendet werden.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

200 g Scheibe(n) Pumpernickelbrot, ohne Kruste

FÜR DIE CREME

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

150 g Frischkäse

100 g Lachs, geräuchert

1 Zitrone(n), Saft davon

1 EL Olivenöl

1 TL Kren, frisch gerieben

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Für die Creme: Alle Zutaten in einen Mixbecher geben und mit einem Stabmixer fein pürieren
2. Aus dem Pumpernickelbrot Kreise ausstechen.
3. Jeweils 2 Scheiben Brot mit dem Aufstrich ca. 1 cm dick bestreichen und aufeinander legen.
4. Mit der dritten Scheibe Brot abdecken und leicht andrücken.
5. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.