



RÄUCHERFISCHAUFSTRICH



QimiQ VORTEILE

- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

| | |
|--------------|------------------------------------|
| 125 g | QimiQ Classic, ungekühlt |
| 250 g | Frischkäse |
| 150 g | Räucherfischfilet, fein gehackt |
| 30 g | Kren, frisch gerieben |
| | Salz |
| | Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen |
| 0.5 | Zitrone(n), Saft davon |
| | Koriander, gemahlen |
| 1 EL | Petersilie, gehackt |
| 1 TL | Dill, gehackt |

ZUBEREITUNG

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