



# FÜLLUNG FÜR LACHSWRAPPS



## QimiQ VORTEILE

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**250 g** Lachs, geräuchert, in Scheiben geschnitten

**90 g** Gurke, in Streifen geschnitten

**60 g** Blattsalat, geschnitten

## FÜR DIE KRÄUTERSAUCE

**125 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**100 g** Sauerrahm 15 % Fett

**20 ml** Zitronensaft

Dill, fein gehackt

Knoblauch, fein gehackt

Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Für die Sauce: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
2. Wraps damit bestreichen. Mit Lachs, Gurke und Salat belegen, einrollen und kalt servieren.