



# WARME KARTOFFELSCHNITZEN MIT DILLCREME UND RÄUCHERLACHS



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité
- Rehausse le goût des autres ingrédients



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**2 grande(s)** Pommes de terre, cuites avec la peau, tiède

### FÜR DIE DILLCREME

**100 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**50 g** Séré maigre

**50 g** Demi-crème acidulée

Moutarde

Sel et poivre

**1** Gousse(s) d'ail, finement hachées

**1 cs** Aneth, finement hachées

**150 g** Saumon, fumé, coupé en tranches

## PRÉPARATION

1. Für die Dillcreme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Magertopfen, Sauerrahm, Senf, Gewürze, Knoblauch und Dill dazugeben und gut verrühren.
3. Die lauwarmen Kartoffeln schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden.
4. Dillcreme auf die Kartoffelscheiben geben und jeweils mit einer Lachsscheibe belegen.