



LACHSRÖLLCHEN MIT KRESSE-FÜLLUNG

QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin (AFI)
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

125 g	QimiQ Classic,
125 g	Ricotta magra
20 g	Rafano,
10 g	Succo di limone
5 g	Crescione
	Sale i pepe
200 g	Salmone, affumicato,

PREPARAZIONE

1. Für die Füllung, ungekühltes QimiQ Classic glattrühren, Topfen, Kren, Zitronensaft und Kresse dazugeben und gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Lachs auf Frischhaltefolie geben, die Fülle darauf verteilen und einrollen.
3. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).