



# WARME KARTOFFELSCHEIBEN MIT DILLCREME UND RÄUCHERLACHS



## QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 4

**2 große** Patate, cotte con la buccia,

## FÜR DIE DILLCREME

**100 g** QimiQ Classic,

**50 g** Ricotta magra

**50 g** Panna acida, 15 % di grassi

Senape

Sale i pepe

**1** Dente d'aglio,

**1** Aneto,

**150 g** Salmone, affumicato,

## PREPARAZIONE

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.