



Lachshäppchen für den Osterbrunch

Saison	Ganzes Jahr	Anzahl Personen	4
Zubereitungszeit	15 Minuten	Art des Menüs	Apero, Nachtessen
Kühl stellen	Mindestens 4 Stunden		

250	g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt	QimiQ glatt rühren.
150	g	Lachs, geräuchert, fein gehackt	
1	EL	Dill, fein gehackt	Lachs und Dill dazumischen.
	Nach Belieben	Salz, Pfeffer	
½		Zitrone, Saft	Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
250	ml	Vollrahm, geschlagen	Geschlagenen Rahm unterheben. In einen Spritzbeutel füllen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
		Cracker	Lachsmousse auf Cracker anrichten und servieren. Mit wenig Dill garnieren.

Variante: Andere geräucherte Fischarten verwenden, z.B. geräucherte Felchenfilets.

Autor/Quelle: QimiQ, ein Produkt der Emmi AG

Weitere gluschtige Rezepte finden Sie auf <https://www.landfrauen.ch/ernaehrung/rezepte/>

