

Löffel "Amusette" mit Lachskäse



EDNA

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products
Produits boulangers · Prodotti da forno

Zutaten:

- 25 Löffel "Amusette" (Art. 93687)
- 200 g Ricotta
- 50 g Räucherlachs
- 3 g Maisstärke
- Paprika

Zubereitung:

Den Räucherlachs in der Küchenmaschine sehr fein hacken. Mit Ricotta und Maisstärke vermengen. Paprika zur Farbgebung hinzufügen.

Lachskäse in die Löffel füllen und mithilfe eines Spachtels glatt streichen.

Eventuell mit Fischeselze oder Aspik bestreichen.

Mit Lachskaviar und einem Dillzweig garnieren