

Quarkstange mit Caipirinha-Lachs



EDNA

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products
Produits boulangers · Prodotti da forno

Zutaten für 10 Portionen:

- 10 Stück Körner Quarkstange (Art. 3321)
- 450 g graved Lachs
- Limettensaft nach Geschmack
- 10 TL Rohrzucker
- 500 g Caipirinha-Aufstrich
- 150 g Feldsalat

Haltbarkeit:

Belegtes Sandwich ca. 6-10 Std.

Geschmack:

Genial für heiße Tage, leicht, erfrischend und lecker!

Zubereitung:

Die Quarkstange schräg nach hinten aufschneiden und beidseitig mit dem Caipirinha-Aufstrich bestreichen.

Den Rohrzucker darauf streuen und auf der Unterseite den Feldsalat verteilen.

Den graved Lachs dekorativ auf dem Sandwich verteilen eventuell mit etwas Limettensaft beträufeln und das Sandwich zu klappen.

Tipps:

Der Caipirinha Lachs kann auch selbst in einer Caipirinha-Beize gebeizt werden.

Für höheren Genuss kann der Rohrzucker, welcher auf den Aufstrich gestreut wurde, kurz mit dem Brenner karamellisiert werden.

Viele weitere Rezeptideen finden Sie unter:

www.edna.de/rezepte

www.edna.at/rezepte

© EDNA International GmbH

Quarkstange mit Caipirinha-Lachs



EDNA

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products
Produits boulangers · Prodotti da forno

Zutaten Caipirinha-Aufstrich: ergibt ca. 1 kg

- 950 g Frischkäse
- 40 g Cocktailmarinade "Caipirinha" (Art. 96472)
- 30 ml Milch
- Pfeffer, gemahlen (Art. 96447)
- Salz

Zubereitung Caipirinha-Aufstrich:

Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Aufstrich verrühren.

Tipp:

Aufstrich hält sich lange frisch und kann in größerer Menge (ca. 1 Wochenportion) vorbereitet werden.

Viele weitere Rezeptideen finden Sie unter:

www.edna.de/rezepte

www.edna.at/rezepte

© EDNA International GmbH