

Erfrischende Blinis mit Picandou, Räucherlachs, Gurke und Limette

Informations

Personen : 4



Zutaten

- 4 Picandou® Taler
- 4 Blinis
- 120 g Räucherlachs
- ½ Gurke
- 1 Limette
- 3 Zweige Dill
- Salz
- Pfeffer

Zubereitungsschritte





1. In einer Schüssel den Picandou® mit einem Schneebesen durchkneten. Einen Spritzer Limettensaft und ein paar Zesten hinzufügen. Mit feinem Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen und die Blinis großzügig mit dieser Mischung bestreichen.
2. Den Räucherlachs und die Gurke in gleichmäßige Würfel schneiden und auf die Käseblinis legen.
3. Mit ein paar Dillzweigen und der restlichen Limettenschale dekorieren.
4. Gekühlt als Aperitif servieren.

? **Tipp:** Ersetzen Sie den Räucherlachs durch einen anderen geräucherten oder marinierten Fisch.