# Cream cheese mit Räucherlachs, Limette, Ingwer und frischer Quark Spezialität Virtuel de Fromage Blanc Isigny

## Informations

Zubereitung : **10**

## Zutaten

- 500 g Virtuel de Fromage Blanc Isigny (Quark Spezialität von Isigny)
- 200 g gewürfelter Räucherlachs
- 20 g kandierter Ingwer
- Abrieb 1 Limette
- Abrieb 1 Zitrone
- Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungschritte

FROMI

1. Den Käse in die gut gekühlte Schüssel der Küchenmaschine mit Flachrührer geben.
2. Den Käse 1 bis 2 Minuten glattrühren.
3. Unter ständigem Weiterrühren die Lachswürfel, den fein gewürfelten Ingwer sowie den Limetten- und Zitronenabrieb hinzugeben. Verrühren, bis eine homogene Creme entsteht.
4. Mit frisch gemahlenem Pfeffer aus der Mühle würzen.
5. Aus der Maschine nehmen und kühl stellen.