

## 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

## Zubereitungschritte





- 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.