


Räucherlachscreme

Los geht's!

1. Die Zwiebel fein würfeln und mit dem Frischkäse und dem Meerrettich verrühren.
2. Den Lachs fein würfeln. Den Dill waschen und hacken. Beides zu der Frischkäsemasse geben und gut vermischen.
3. Nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.
4. Falls der Aufstrich etwas zu fest ist, nach Bedarf mit etwas Milch oder Sahne cremig rühren.

 Zutaten für 4 Portionen

 Zeit: ca. 15 Minuten



Zutaten:

- 200 g Räucherlachs 200g
- 200 g Frischkäse
- 1 kleine Zwiebel
- 1 TL Meerrettich
- 1 Bund Dill
- Pfeffer aus der Mühle
- Salz
- 1 EL Zitronensaft
- Milch oder Sahne nach Bedarf

Notizen:



Je nach Jahreszeit mit Salat/Früchten garnieren. Zusammen mit Räucherlachscreme und Kräuterbutter eine wunderbare Vorspeise zu festlichen Anlässen.

Wie hat's geschmeckt?

