

Forellen-Aufstrich

Der Forellen-Aufstrich ist ein sehr einfaches und schnelles Rezept. Der geschmackvolle Aufstrich schmeckt als Vorspeise oder Jause.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

| | |
|---------|----------------------------------|
| 200 g | Räucherforelle |
| 100 g | Magertopfen |
| 200 g | Frischkäse |
| | Salz und Pfeffer |
| 1 Prise | Paprikapulver |
| 1 EL | Petersilie (fein gehackt) |

Zubereitung

1. Um den Forellen-Aufstrich zuzubereiten zuerst das Forellenfilet mit einer Gabel sehr fein zerkleinern. Gegebenenfalls die vorhandenen Gräten entfernen.
2. Den Magertopfen und Frischkäse dazu geben, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und gut vermischen. Fein gehackte Petersilie unterrühren und fertig ist der köstliche Aufstrich.

Tipp