

# Forellenaufstrich

Der Forellenaufstrich ist sehr schmackhaft und passt perfekt auf frisches Brot. Das Rezept ist sehr einfach und schnell zubereitet.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 10 min



## Zutaten

|            |                                    |
|------------|------------------------------------|
| 100 g      | Räucherforelle                     |
| 0.5 Stk.   | <a href="#">Zwiebel</a>            |
| 2 Stk.     | <a href="#">Eier</a> (hartgekocht) |
| 0.5 Becher | Crème fraîche                      |
| 2 Stk.     | <a href="#">Essiggurken</a>        |
| 0.5 EL     | Petersilie (fein gehackt)          |
| 0.5 EL     | Schnittlauch (fein gehackt)        |
|            | <a href="#">Salz und Pfeffer</a>   |

## Zubereitung

1. Für den Forellenaufstrich das Fischfilet fein zerschneiden. Die Zwiebel schälen und fein zerhacken, die Essiggurken und Eier in kleine, feine Stücke schneiden. Die Kräuter waschen, trocken schütteln und fein zerhacken.
2. Alle Zutaten mit dem Crème fraîche in einer Schüssel verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

## Tipp