

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.	Zwiebel
2 Stk.	Eier (hartgekocht)
0.5 Becher	Créme frâiche
2 Stk.	Essiggurken
0.5 EL	Petersilie (fein gehackt)
0.5 EL	Schnittlauch (fein gehackt)
	Salz und Pfeffer

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 Créme frâiche in einer Schüssel verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Tipp