

## Lachs-Dip

Der Lachs-Dip wird der Renner auf der nächsten Party. Ein schnell zusammengerrührtes Rezept mit dem unverwechselbaren Räucherlachsaroma.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 10 min



## Zutaten

130 g	Räucherlachs
3 EL	<a href="#">Mayonnaise</a> (80 %)
60 ml	Crème fraîche (halbfett)
1 Spritzer	Zitronensaft
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>

## Zubereitung

1. Wer Fisch mag, wird den cremigen **Lachs-Dip** lieben. Eine Küchenmaschine bereitstellen. Den Räucherlachs klein schneiden, mit Mayonnaise, Crème fraîche und Pfeffer hineingeben. Gründlich zerkleinern und mischen lassen. Je nach Geschmack salzen.
2. Zu der glatten Masse einen Spritzer Zitronensaft geben und nochmals abschmecken.

## Tipp

Dieser cremige Lachs-Dip lässt sich zu frischem Kornbrot oder einem Toast anbieten. Fingerfood und Gemüse erhält so eine extravagante Note.