Lachs-Dip

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

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

130 g	Räucherlachs
3 EL	Mayonnaise (80 %)
60 ml	Créme frâiche (halbfett)
1 Spritzer	Zitronensaft
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Wer Fisch mag, wird den cremigen **Lachs-Dip** lieben. Eine Küchenmaschine bereitstellen. Den Räucherlachs klein schneiden, mit Mayonnaise, Créme frâiche und Pfeffer hineingeben. Gründlich zerkleinern und mischen lassen. Je nach Geschmack salzen.

2. Zu der glatten Masse einen Spitzer 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.