

Lachsaufstrich

Für kleine Appetithäppchen, das kalte Büffet oder einen Snack zwischendurch: Mit dem Rezept für leckeren Lachsaufstrich liegt man immer richtig.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

120 g	Lachsfilet
210 g	Kartoffeln
6 EL	Mayonnaise
2 Stk.	Essiggurken (geschnitten)
1 Stk.	Zwiebel (gehackt)
1 Handvoll	Petersilie
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Beim **Lachsaufstrich** zuerst die Kartoffeln in der Schale weich kochen. Etwas abkühlen lassen, pellen und durch ein Sieb oder die Presse passieren.
2. Zwiebel abziehen und fein hacken. Essiggurken in kleine Stücke schneiden. Lachs ebenfalls klein schneiden.
3. Mayonnaise, Kartoffelmus, Lachs, Essiggurken und Zwiebeln in eine Schüssel geben, gründlich vermischen und mit Salz abschmecken.
4. Mit einem Stück Lachs und frisch gehackter Petersilie oder Schnittlauch den Lachsaufstrich garnieren.

Tipp

Der Lachsaufstrich passt besonders gut zu Toast, Weißbrot und hellen Brötchen.