Leckerer Forellendip

Auf dem kalten Buffet darf ein leckerer Forellendip nicht fehlen. Dieses Rezept ist glutenfrei und im Nu zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Gesamtzeit: 5 min

Zutaten

2 Packungen	Forellenfilets (geräuchert)
1 Becher	Créme frâiche
1 TL	Dille
1 Schuss	Zitronensaft
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Um einen leckeren **Forellendip** zuzubereiten, zunächst die Forellenfilets vorsichtig mit der Gabel zerdrücken und mit Crème fraîche verrühren.

2. Salzen, pfeffern und mit Zitronensaft und Dill abschmecken. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Tipp

Ein leckerer Forellendip schmeckt wunderbar zu/auf Crackern oder Baguette.