

Räucherlachs-Aufstrich

Der Räucherlachs-Aufstrich ist ein köstliches Gericht bei jedem Buffet. Das Rezept ist denkbar einfach.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

200 g	Räucherlachs
200 g	Crème fraîche
50 g	Frischkäse
1 EL	Kren (frisch gerieben)
2 Stk.	Frühlingszwiebeln
0.5 EL	Dill (gehackt)
0.5 EL	Petersilie (gehackt)
1 EL	Zitronensaft
1 Prise	Staubzucker
Salz und Pfeffer	

Zubereitung

1. Für den **Räucherlachs-Aufstrich** den Lachs klein zerschneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Den Kren reiben und die gewaschenen Kräuter klein zerhacken.
2. Jetzt den Frischkäse mit Crème fraîche in einer Schüssel verrühren. Die Frühlingszwiebeln und Kräuter zugeben und vermengen. Den Räucherlachs unterheben, Zitronensaft einrühren und mit einer Prise Staubzucker, Salz und Pfeffer würzen.

Tipp