Räucherlachs-Creme

Die Räucherlachs-Creme ist ein leckerer Brotaufstrich oder ein raffinierter Dip zu Bratkartoffeln, Rösti oder Gemüsepuffer.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min

Zutaten

200 g	Räucherlachs
200 g	Frischkäse
50 g	Sauerrahm
1 EL	frisch gepresster Zitronensaft
1 TL	Kren (aus dem Glas)
0.5 TL	Senf
0.5 TL	Honig
2 TL	Dill (frisch, gehackt)
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Räucherlachs-Creme** den Lachs mit einem scharfen Messer in sehr kleine Stücke schneiden. Den Frischkäse mit Sauerrahm, Zitronensaft, Kren, Senf und Honig in einer Schüssel verrühren. Die Räucherlachs-Stücke und den gehackten Dill unterheben und verrühren. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Im Kühlschrank kalt stellen.

Tipp

Im Kühlschrank aufbewahrt ist der Lachs-Aufstrich etwa 2-3 Tage haltbar. Die Räucherlachs-Creme zirka 15 Minuten vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen.