



Lachscreme mit Frischkäse

Zutaten für 4 Personen

250 g Räucherlachs

200 g Frischkäse (natur oder mit Kräutern)

50 g Creme fraîche

Salz (wenn es im Geschmack kräftiger sein soll)

2 TL fein geschnittener Schnittlauch

Pfeffer nach Geschmack

Zitronensaft nach Geschmack

Zubereitung

1-2 Scheiben vom Räucherlachs fein würfeln, beiseite stellen.

Den restlichen Räucherlachs grob zerschneiden und anschließend in eine Schüssel geben.

Creme fraîche und Frischkäse dazu geben und alles mit dem Pürierstab fein pürieren.

Anschließend den fein geschnittenen Schnittlauch, bis auf einen kleinen Rest zur Dekoration, dazu geben und alles mit Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Jetzt noch die Lachswürfel unterheben, in eine Schale umfüllen und dann den Rest Schnittlauchröllchen aufstreuen.

Wer die Creme fluffiger haben möchte, ersetzt einfach den Frischkäse durch einen höheren Anteil von Creme fraîche.

Guten Appetit!