Räucherfischaufstrich

Dauer: Schnell Kategorie: Vorspeisen und Salate Saison: Ganzjährig



Zutaten

250 G	Topfen oder Frischkäse
1-2 EL	Sauerrahm
1	Räucherfischfilet (zB Saibling oder Forelle)
1	Frühlingszwiebel
	Salz und Pfeffer
0,5	Bio Zitrone, Saft und Abrieb
1 EL	Petersilie
1 EL	Dill

Zubereitung

1. Topfen und Sauerrahm glattrühren.
2. Räucherfisch von den Gräten befreien und fein hacken.
3. Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden,
   Dill und Petersilie waschen und hacken.
4. Alle Zutaten vermischen und mit den Gewürzen kräftig abschmecken.

SEMINAR BÄUERINNEN