



reseptit [Rezepte]

Sävulohevuisnapit

Lachsaufstrich mit Roggentaler

Zutaten

- » 1 Becher Creme Fraiche (200 Gramm)
- » 200 Gramm Frischkäse Doppelrahm (wenn ihr wollt auch mit Kräutern)
- » ca. 150 Gramm Räucher(wild)lachs (kein Lachsersatz)
- » ENTWEDER 1/2 Stange Lauch; ODER 1/2 Bund Dill; ODER 1-2 TL Sahne-Meerrettich
- » Pfeffer
- » Salz
- » 500 Gramm Roggenbrot / Pumpernickel

Zubereitung

1. Lachs klein schneiden in ca. 5 mm große Stückchen. Checkt auch mal, ob sich noch die ein oder andere Gräte drin versteckt.
2. In einer Schüssel den Frischkäse und Creme Fraiche mischen und dann gleich den Lachs unterheben.

3. **Falls ihr Lauch verwendet:** Den halbieren und dann in feine Scheiben schneiden. Diese gehen dann beim mischen auf.

Falls ihr Dill verwendet: Den halben Bund einfach schön fein hacken und untermischen.

Falls ihr Meerrettich verwendet: Einfach untermischen.

4. Dann noch mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auch ein Tropfen Zitrone kann nicht schaden, wenn zur Hand.

5. Dann kann man den Aufstrich auch schon essen. Besser schmeckt er allerdings, wenn er über Nacht ziehen kann.

6. Dann nehmt ihr kleine Pumpernickel-Scheiben oder das erwähnte Roggenbrot und viertel dies und bestreicht die Stückchen mit der Creme. Ein Tupfen Sahne-Meerrettich und ein wenig Schnittlauch ist eine schöne Dekoration on Top.