

Rezept

# Frischkäse-Erbsen-Lachs-Aufstrich

Ein Rezept von Frischkäse-Erbsen-Lachs-Aufstrich, am 07.05.2024

## Zutaten

<b>50 g</b> TK-Erbsen	Salz
<b>100 g</b> Frischkäse	<b>2 EL</b> TK-Frühlingskräuter (8-Kräuter-Mischung)
fein abgeriebene Schale von ½ Bio-Zitrone	<b>70 g</b> Räucherlachs
Pfeffer	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 130 kcal

## Zubereitung

1. Die Erbsen in Salzwasser ca. 3 Min. weich kochen. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Den Frischkäse und die Erbsen gründlich verrühren, dabei die Erbsen etwas zerdrücken. Kräuter und Zitronenschale unterrühren.

---

2. Den Räucherlachs fein würfeln und unterheben. Salzen und pfeffern. Passt zu Baguette.