Rezept

Forellenaufstrich

Ein Rezept von Forellenaufstrich, am 12.10.2024

Zutaten

200 g	geräuchertes Forellenfilet
50 g	Schmand
2 TL	Zitronensaft
	Pfeffer
1	Tomate
½ Bund	Kerbel (ersatzweise Petersilie oder Dill)
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 93 kcal

Zubereitung

1. Das Forellenfilet von der Haut und allen Gräten befreien und in Stücke zupfen. Die Tomate waschen, den Stielansatz entfernen und das Fruchtfleisch fein würfeln.

2. Forellenfilet, Tomate und Schmand in einen hohen Mixbecher geben und mit dem Stabmixer pürieren.

3. Den Kerbel kalt abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen von den Stielen zupfen und diese fein hacken.

4. Den Kerbel unter die Forellencreme heben, diese mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und beispielsweise mit dem Ciabatta von Seite 147 servieren.