Rezept

Lachs-Aufstrich

Ein Rezept von Lachs-Aufstrich, am 30.05.2025

Zutaten

- **1** unbehandelte Zitrone
- **100 g** Räucherlachs
- Pfeffer
- **1** Frühlingszwiebel
- **100 g** Frischkäse
- Salz

Rezeptinfos

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

Zubereitung

1. Die Zitrone heiß waschen, trockentupfen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Die Frühlingszwiebel putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Den Räucherlachs fein hacken.

2. Den Frischkäse mit Frühlingszwiebel und Lachs verrühren. Je 1 TL Zitronenschale und Zitronensaft unterrühren. Mit Pfeffer, Zitronensaft und eventuell etwas Salz abschmecken. Passt gut zu Bratkartoffeln oder aufs Brot.