

Rezept

Lachs-Frischkäse-Creme

Ein Rezept von Lachs-Frischkäse-Creme, am 28.06.2026

Zutaten

$\frac{1}{4}$ kleine Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Bund Schnittlauch	125 g Räucherlachs
150 g Käse	150 g Schmand
etwas Salz	etwas Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße 6 | Schwierigkeitsgrad leicht | Pro Portion Ca. 162 kcal

Zubereitung

Creme zubereiten:

1. Zwiebel und Knoblauch putzen und fein würfeln. Den Schnittlauch waschen und in feine Ringe schneiden.

2. Nun den Räucherlachs in eine Schüssel geben und mit Hilfe eines Stabmixers fein pürieren.

3. Jetzt alle restlichen Zutaten – bis auf den Schnittlauch – zum Lachs geben und ebenfalls pürieren. Anschließend den Schnittlauch unterheben.

Berliner füllen:

4. Wenn du den Lachsaufstrich als herzhaftes Füllung für Berliner verwenden möchtest, kannst du den Lachs-Frischkäse einfach in einen Spritzbeutel mit länglicher Tülle geben. Nun vorsichtig mit der Tülle ein Loch in den Berliner stechen und die Creme hineindrücken.