

## Rezept

# Lachscreme

Ein Rezept von Lachscreme, am 04.12.2024

## Zutaten

- |                                    |   |
|------------------------------------|---|
| <b>2</b> kleine Kartoffeln (100 g) | <b>150 g</b> Lachsfilet                   |
| Salz                               | Pfeffer                                   |
| <b>1 EL</b> Zitronensaft           | <b>2 TL</b> geriebener Meerrettich (Glas) |
| <b>2 EL</b> Rapsöl                 |   |

### Außerdem

- 1** Topf mit Dämpfeinsatz

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 140 kcal, 10 g F, 7 g EW, 3 g KH

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen, schälen und in 1-2 cm große Stücke schneiden.

---

2. In einen Topf mit Dämpfeinsatz legen, zwei Fingerbreit Wasser einfüllen und die Kartoffeln in 15 Min. knapp weich garen.

---

3. Den Lachs ebenfalls klein schneiden, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen und zu den Kartoffeln geben. Weitere 5 Min. dämpfen.

---

4. Die Kartoffel-Lachs-Mischung mit Meerrettich und Öl cremig pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und im Kühlschrank lagern. Bleibt etwa 4 Tage frisch.