

Rezept

Lachspasteten

Ein Rezept von Lachspasteten, am 14.04.2026

Zutaten

500 g Räucherlachsscheiben	300 g Paprikaschoten
200 g Doppelrahmfrischkäse	250 g Magerquark
Salz	Pfeffer
1 Bund Dill	6 EL Senf
3 EL flüssiger Honig	2 EL Essig
4 EL Öl	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 MUFFINBLECH | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Blechmulden erst mit Klarsichtfolie, dann mit Lachs, bis über den Rand lappend, auslegen. Paprika waschen, putzen und fein würfeln. Käse und Quark glatt rühren, salzen und pfeffern. Paprika unterrühren. Masse in den Mulden verteilen. Lachs darüber schlagen. Zugedeckt 2 Std. kühl stellen.
2. Dill fein schneiden. Senf, Honig und Essig verrühren. Öl und Dill unterrühren. Zu den Pasteten reichen.