

Rezept

Räucherfisch-Aufstrich

Ein Rezept von Räucherfisch-Aufstrich, am 25.04.2024

Zutaten

| | |
|-----------------------------------|--------------------------|
| 250 g Räucherfisch-Filets | weißer Pfeffer |
| 1/2 TL gemahlener Koriander | 1 EL Limettensaft |
| 2 EL Doppelrahm-Frischkäse | 100 g Sahne |
| einige Zweige frischer Dill | Salz |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 110 kcal

Zubereitung

1. Die Fischfilets häuten, grob zerteilen und mit Pfeffer, Koriander, Limettensaft und dem Frischkäse im Mixer oder mit einem Pürierstab pürieren.

2. Die Sahne steif schlagen und unter die Creme heben. 2 Dillzweige waschen, abtrocknen und hacken, unter die Creme ziehen. Mit etwas Salz abschmecken, mit Dill garniert servieren.

3. Passt als Brotaufstrich und Dip für rohes Gemüse.