

Lachsdip bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 Packung Lachs, geräuchert, 1 kleines Glas Seelachsschnitzel, Zitronensaft, 1 Bund frischer Dill, 3 Päckchen Frischkäse (Philadelphia o.ä.), 1 Becher Crème fraiche mit Kräutern, Pfeffer, Salz.

Die Vorbereitungen:

Den Räucherlachs in kleine Stücke schneiden und einige Streifen zur Seite legen (später zur Dekoration).

Dill waschen und zupfen.

Die Zubereitung:

Frischkäse, Crème fraiche und Seelachsschnitzel (nicht abtropfen) mit Rührgerät in einer Schale vermischen. Anschließend Räucherlachsstücke, Dill und einige (kräftige) Spritzer Zitronensaft dazu und mit Rührgerät vermischen. Dip mit ordentlich Pfeffer und etwas Salz abschmecken.

In Servierschale füllen und mit restlichen Lachsstreifen und Dillzweigen garnieren.

FERTIG!! :-)

Dazu einfach Baguette reichen.