

Kochen

Sven Bach

Montag, 18.12.2023

Schnelle Lachscreme

Für 4 Portionen

Zutaten

1 Lauchzwiebel 100 g Räucherlachs 125 g Magerquark 100 g Schmand 6 Walnüsse Salz, Pfeffer Dill nach Belieben

Zubereitung

- 1. Lauchzwiebel in feine halbe Ringe, Lachs in feine Würfelchen schneiden. Beides in eine hohe Schüssel geben und mit Magerquark und Schmand vermengen.
- 2. Walnüsse hacken und unterheben. Die Creme mit Salz und Pfeffer würzen. Nach Belieben mit frischem oder getrocknetem Dill garnieren.

Tipp: Die Creme passt super zu einer Ofenkartoffel oder auf eine Scheibe Brot.