

Lachs-Meerrettich-Creme

für 6 Portionen

100 g Räucherlachs

75 g Sojacreme

225 g Frischkäse (auch vegan möglich)

1 – 2 TL Meerrettich aus dem Glas

1 TL Abrieb von einer Zitrone

Salz, frisch gemahlener Pfeffer

ca. 3 – 4 EL gehackter Dill



1. Etwa die Hälfte des Räucherlachs mit der Sojacreme mit dem Pürierstab mixen. Mit dem Frischkäse und dem Meerrettich verrühren.
2. Mit der abgeriebenen Zitronenschale, Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Den restlichen Lachs in feine Streifen schneiden. Dill fein hacken. Beides zusammen unter die Creme rühren.
4. Auf Vollkornbrot oder frischen Brötchen genießen.

GUTEN APPETIT!