

# Räucherlachs-Creme

## Zutaten (für 6-8 Scheiben Brot):

- 150 g Stremellachs natur
- 1 EL Meerrettich
- Salz
- Pfeffer
- 200 g Frischkäse
- 0,5 Bund Dill
- 1 Gurke

Stremellachs von der Haut befreien und die grauen und tranigen Schichten abschaben. Das Fleisch zerrupfen und in eine Schüssel geben. Dill säubern und fein hacken. Mit Frischkäse und Meerrettich zum Lachs geben und alles gut verrühren. Die Creme mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Gurke waschen und in dünne Scheiben schneiden.

Sendung/Quelle: Schmeckt. Immer.

Sendetermin: 13.01.2024

Koch/Köchin: Zora Klipp

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)