

Lachs-Brotaufstrich

Zutaten (für 4-6 Portionen):

- 300 g Lachsfilet
- Salz
- 50 ml Weißwein
- 3 EL Olivenöl
- 30 g getrocknete Tomaten
- ½ Bund glatte Petersilie
- 200 g (Doppelrahmstufe) Frischkäse
- 150 g Crème fraîche
- Pfeffer

Lachsfilet in 2 cm große Würfel schneiden. Mit Salz würzen und in einer beschichteten Pfanne in Weißwein und Olivenöl zum Kochen bringen. 3-4 Minuten offen garen, in der Pfanne abkühlen lassen.

Getrocknete Tomaten sehr fein würfeln. Petersilien-Blättchen fein hacken. Alles mit Frischkäse, Creme fraîche und der Lachsmischung in eine Schüssel geben. Salzen, pfeffern und mit den Quirlen eines Handrührers gleichmäßig verrühren. Mit Brot servieren.

Sendung/Quelle: Tim Mälzer kocht!

Letzter Sendetermin: 30.06.2019

Koch/Köchin: Tim Mälzer

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen