Räucherforellen-Aufstrich

Der aromatische Räucherforellen-Aufstrich ist eine delikate Abwechslung zu herkömmlichen Brot- und Brötchenbeilagen und überzeugt durch die schmackhafte Note nach Räucherforelle, Dill und Meerrettich. Die cremige Textur lädt zum Dippen ein und so ist der aromatische Aufstrich ebenso als Dip fürs Buffet bestens geeignet.

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende

Für etwa 550g

250g Räucherforelle (ohne Haut)
200g Frischkäse (ggf. laktosefrei)
1 TL Zitronensaft
1 TL glutenfreier Meerrettich aus dem Glas
80g Schmand oder Sauerrahm (ggf. laktosefrei)
1,5 EL Dill, fein geschnitten
Salz
weißer Pfeffer

1. Forelle, Frischkäse, Zitronensaft und Meerrettich in einen Mixer geben und alles zu einer gleichmäßigen und cremigen Masse mixen.
2. Schmand oder Sauerrahm, Dill, Salz und Pfeffer unterrühren.
3. Den Aufstrich in ein Gefäß umfüllen und bis zum Verzehr kühl stellen.

Tipp: Der Aufstrich schmeckt mit selbstgebackenen Brotstangen nach DIESEM REZEPT köstlich.

Milchfrei – Tipp: Frischkäse durch eine vegane Alternative auf Sojabasis austauschen, ebenso Schmand. Im gut sortieren Reformhaus oder Bioladen sind entsprechende Produkte auf Basis von Soja, Mandel oder Cashew erhältlich.

rezepte-glutenfrei.de