

Räucherlachs mit Frischkäse, Dill und Meerrettich

Bild folgt

Zutaten für 4 Portionen:

½ Bund	Dill
150 gr	Räucherlachs
150 gr	Frischkäse
1 TL	Meerrettich gerieben

Dill waschen, trocknen, abzupfen und einige Fähnchen beiseitelegen.

Räucherlachs sehr fein hacken.

Dill, Räucherlachs, Frischkäse und Meerrettich in einer Schüssel mischen.

In kleine Schüsselchen füllen, mit Dill garnieren und servieren.