

Forellencreme - Brotaufstrich



Zutaten:	Zubereitung:
200 g geräucherte Forellenfilets 200 g Fettreduzierter Frischkäse 30 g Sahne 1 TL Meerrettich 1TL Dill frisch oder getrocknet	Klein zupfen. Alles in einen hohen Mixbecher geben und mit dem Pürierstab zu einer homogenen Masse pürieren.
Die Creme schmeckt sehr gut auf Baguette oder Vollkornbrot. Lecker schmecken unsere selbstgemachten schnellen Brötchen ohne Hefe dazu.	

