

Lachsmousse

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 15 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	Etwas / nach Bedarf
Räucherlachs	300 g
Salz	Etwas / nach Bedarf
Frisch gemahlener Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Muskatnuss / Muskatnuß / Muskatnuß / Muskatnuss	Etwas / nach Bedarf
Dill	Etwas / nach Bedarf
Crème fraiche / Crème fraîche / Creme fraiche	1 Dose(n) / Becher

Zubereitung:

Lachs fein pürieren, mit Creme fraiche, Salz, Pfeffer, Muskatnuß und etwas geschlagenem Obers vermischen, gehackten Dill dazugeben.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-725-Lachsmousse.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at