

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