

Kochen mit Klaus

Fondue-Dips - leicht gemacht:

Lachs-Dip Brotaufstrich

Zutaten: (Für 6-8 Personen)

- 300 g Frischkäse natur, 150 g geräucherter Lachs, Pfeffer, Salz,
- 1 Lauchzwiebel, 150 g Joghurt (3,5%), 1 EL TK-Dill

Zubereitung:

1. Lauchzwiebel putzen, klein schneiden u. alles in heißer Butter glasig dünsten. Auskühlen lassen.



2. Lachs in kleine Stücke schneiden. Frischkäse mit Joghurt u. Zwiebeln verrühren. Lachs u. Dill unterheben. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken.



3. Dip über Nacht abgedeckt kaltstellen. Aufrühren u. in eine Servierschüssel füllen. Mit frischen Kräutern garniert servieren.



Tipp des Chaoten: Auch lecker als Dip zum kalten Buffet!

