



Frischkäse - Lachs - Kräuter Dip

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '6-8', 'yield' : '' });
```

Zu Pellkartoffeln, Wedge Potatoes, Gemüse Sticks, zum Grillen, Baguette etc.

Zutaten

- 100 g Mascarpone
- 100 g Philadelphia oder Gervais - Frischkäse
- 100 g Rauchlachs in kleinen Würfeln
- 1 fein geschnittene Schalotte
- ½ fein geschnittene Knoblauchzehe
- 1 kleines Bündchen frischer Dill oder Schnittlauch
- 2 Tl Meerrettich
- 1 El Zitronensaft
- 4 El saure Sahne
- Etwas frisch gemahlener Chili oder Schnittlauch
- Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Mascarpone und den Frischkäse mit dem Zitronensaft und der sauren Sahne glatt rühren.

Schritt2

Die Schalotten, den Knoblauch, Chili, Meerrettich und den frisch geschnittenen Dill sowie die Rauchlachswürfel unterheben.

Rezeptart: Dips **Tags:** einfach, frisch, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/frischkaese-lachs-kraeuter-dip/>