



# Dill - Sauerrahm mit Lachs Kaviar

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 3m
- **Zubereitungszeit:** 2m
- **Fertig in** 5m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '5', 'cook_time' : '2m', 'prep_time' : '3m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Passt gut zu edlem, geräuchertem Fisch, auch als Dip

## Zutaten

- 250 ml Sauerrahm
- 1 El frischer, gehackter Dill
- 2 El Lachskaviar (Geht auch mit Forellen - oder Keta - Kaviar)

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Sauerrahm mit dem Dill aufrühren, salzen, pfeffern und den Lachs Kaviar vorsichtig unterheben.

**Rezeptart:** Mayonnaise Saucen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/dill-sauerrahm-mit-lachs-kaviar/>