

# Räucherlachs - Dill Dip mit Creme fraiche

- **Portionen:** 9-10
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '9-10', 'yield' : " " });
```

Für Rauchfisch, Gemüse Sticks, Chips, zum dippen

## Zutaten

- 250 g Rauchlachs in Scheiben
- 250 g Creme fraiche
- 1 kleines Bund Dill, gehackt
- 1 El geriebener Meerrettich
- 1 Tl Senf
- 1 El Zitronensaft, eine Spur Abrieb
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

Ca. 150 g von dem Lachs würfeln, 100 g Rauchlachs mit Creme fraiche und Senf pürieren. (Stabmixer)

### Schritt2

Mit Salz, Pfeffer, Meerrettich, Zucker Zitronensaft, und einer Spur Abrieb pikant abschmecken, die Lachswürfel und den Dill unterheben.

**Rezeptart:** Dips

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rauchlachs-dill-dip-mit-creme-fraiche/>