



# Räucherlachs - Dip

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **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' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Schmeckt hervorragend auf krossem Brot

## Zutaten

- 250 g Räucherlachs in Scheiben
- 250 g Crème fraiche
- 1/2 Tl Senf
- 1 - 2 EL Zitronensaft
- 3 El frischer, gehackter Dill
- 1 Tomate, abgezogen, entkernt, in 1 cm großen Würfeln für die Garnitur
- Weißer Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Rauchlachs in 1 cm große Würfel schneiden und mit dem Zitronensaft, frisch gemahlenem Pfeffer, dem Senf und dem gehackten Dill mengen, marinieren.

### Schritt2

Crème fraiche unterrühren, nachschmecken und anrichten.

### Schritt3

Mit den Tomatenwürfelchen und etwas gezupftem Dill garnieren.

**Rezeptart:** Dips

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rauchlachs-dip/>