

# Räucherlachs-Aufstrich



## Zutaten

1 Schalotte  
250 g Räucherlachs  
1 Bund Dill  
250 g Crème fraiche  
Salz  
Pfeffer  
1 TL Zitronensaft

## Zubereitung

Schalotte schälen und fein würfeln.  
Räucherlachs fein würfeln. Dill waschen,  
trocken schütteln und fein schneiden.

Crème fraiche, Schalotten, und Dill verrühren.  
Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.  
Lachs unterheben.