



Friskäse-Lachs-Aufstrich mit Gurke, Apfel & Kräutern

Dieses Rezept zeigt, dass gute Küche nicht kompliziert sein muss. Ein paar frische Zutaten, sauber geschnitten, gut abgeschmeckt – und schon ist es fertig. Die Kombination aus knackigem Gemüse, cremigem Friskäse und salzigem Rauchlachs funktioniert einfach immer. Frisch, leicht, ein bisschen elegant, aber völlig unaufgeregt. Perfekt für einen Apéro, ein schnelles Mittagessen oder um Gäste zu beeindrucken, ganz ohne Stress.

Zutaten (für ca. 1 Baguette)

½ Salatgurke	Ca. 150 g Friskäse (Nature)
Ca. 50 g Stangensellerie	Abrieb von ½ Zitrone
1 kleiner Apfel (säuerlich, z.B. Granny Smith)	Zitronensaft nach Geschmack
1-2 EL fein geschnittener Schnittlauch	Salz
1-2 EL fein gehackter Dill	Schwarzer Pfeffer
Ca. 100 g Rauchlachs	1 frisches Baguette
	Etwas Dill zum Dekorieren

Zubereitung

1. Gurke, Stangensellerie und Apfel sehr fein würfeln. Wirklich klein schneiden – das sorgt später für die perfekte Textur.
2. Schnittlauch und Dill fein hacken und unter die Gemüsegewürfel mischen.
3. Rauchlachs ebenfalls fein hacken und dazugeben.
4. Friskäse, Zitronenabrieb und einen Spritzer Zitronensaft hinzufügen.
5. Alles gut verrühren, bis eine streichfähige, cremige Masse entsteht.
6. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vorsichtig salzen – der Lachs bringt bereits genug Würze mit.
7. Baguette aufschneiden, die Masse grosszügig darauf verstreichen und mit etwas frischem Dill dekorieren.

Weinempfehlung

Luis Felipe Edwards Terraced
Viognier Reserva

