

Lachsaufstrich



EINKAUFSZETTEL

Für den Aufstrich:

- 🥬 200g Kartoffeln
- 🥬 5 EL Mayonnaise
- 🥬 2 Essiggurken
- 🥬 Zwiebel
- 🥬 100g Räucherlachs
- 🥬 eine Handvoll Petersilie und Dill
- 🥬 Schale einer Zitrone
- 🥬 Salz

Verfeinerung

- 🥬 Ciabatta-Brot
- 🥬 Cracker
- 🥬 Essiggurken
- 🥬 Gewürze (wie z.B. Oregano oder Paprikapulver)
- 🥬 Gurke
- 🥬 Zitronen

ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln kochen und etwas abkühlen lassen.
2. Kartoffeln schälen, zerstampfen und in eine große Schüssel geben.
3. Räucherlachs, Zwiebel und Essiggurken in kleine Stücke schneiden und zu den Kartoffeln geben.
4. Zitrone gut waschen und die Schale abreiben, Dill und Petersilie fein hacken und mit der Mayonnaise zum Rest hinzugeben.
5. Anschließend alles vermengen.
6. Brot mit Hilfe von Keksausstechern in Form bringen und den Lachsaufstrich darauf verteilen.

