



Geräucherter Forellen-Aufstrich mit Dill

Zeit gesamt
10min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 6 Portionen

Artischockenherzen	240 g
Sour Cream	180 g
Forellenfilet, geräuchert	250 g
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Dill, frisch	10 g
Radieschen	4 St.
Olivöl	1 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Sieb, Küchenpapier, SILVERCREST Standmixer

1. Die Artischockenherzen abtropfen lassen und ausdrücken. Die Herzen grob zerschneiden, ein paar Stücke zur Deko beiseitelegen und übrige Artischockenherzen zusammen mit der Sour Cream in einem Mixer zu einer homogenen Masse mixen. Die Forellenfilets in Stücke zupfen, ebenfalls einen Teil als Deko beiseitelegen und übrigen Fisch zur Masse geben. Nochmal kurz pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Den Dill waschen, trocken tupfen und in kleine Zweige zupfen. Radieschen waschen und in dünne Scheiben schneiden. Den Aufstrich in eine Servierschüssel geben, Artischockenstücke, gezupfte Forellenfilets, Radieschen und Dill anrichten und mit etwas Olivenöl beträufeln. Mit Brot servieren.

Guten Appetit!

Tipp:

Für den Aufstrich Krustenbrotscheiben halbieren oder vierteln, mit etwas Olivenöl bestreichen und in einer großen Pfanne rösten.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	137 kcal
Kohlenhydrate	6 g
Eiweiß	14 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	7 g