



## **Lachsrezept**

# **Ei-Kartoffel-Creme mit irischem Räucherlachs**

## **Zutaten**

200 g Irischer Räucherlachs  
4 Eier, hart gekocht  
2 Kartoffeln, gekocht  
1/2 Bund Schnittlauch, gehackt  
50 ml Creme fraiche  
1 Schalotte

## **Zubereitung**

Lachs und Eier fein hacken. Kartoffeln in kleine Stücke schneiden. Zusammen mit Schnittlauch, Zwiebeln und Creme fraiche mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf dunklem Roggenbrot anrichten.

Guten Appetit!

Weitere Rezepte unter [www.lachsundmeer.de/leckere-lachsrezepte](http://www.lachsundmeer.de/leckere-lachsrezepte)