

... > Menüart > Vorspeisen > Kalt

Brotaufstrich mit Räucherlachs und Walnüssen



Druck



Teilen



Speichern

 4.39 (81 Bewertungen)

 51 Kommentare

 10 Min.

 simpel

 12.06.2005

 500 kcal

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

4



Portionen

100 g Walnüsse, gehackte

200 g Lachs, geräuchert

1 Pck. Frischkäse

1 EL Meerrettich, gerieben

1 TL Zitronensaft

Zubereitungstipps

Zubereitung

⌚ Arbeitszeit ca. 10 Minuten

⌚ Gesamtzeit ca. 10 Minuten

Den Räucherlachs klein schnippen, alle Zutaten miteinander vermischen.
Schmeckt superlecker zu Baguette oder auf Toast.
Guten Appetit!

Rezept von

arthurdent42

Weitere Rezepte von arthurdent42

Mehr >

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

08.11.2020 14:17

Haubndaucher

Servus.

Uiuiui, war das leckerlich. Vor allem ist der Aufstrich im Handumdrehen zusammengerührt.

Volle Punktzahl von uns.

Vielen Dank fürs Rezept und liebe Grüße aus Oberbayern.

Oliver & Tina

[Antworten](#)

19.08.2019 16:40

ciperine

Zuerst habe ich alle Zutaten sehr fein gehackt, was mir dann aber nicht so gut schmeckte, weshalb ich alles nochmal in den Zerkleinerer gegeben habe. Also püriert grundsätzlich schon besser.

Mir passt das Verhältnis Frischkäse-übrige Zutaten nicht so gut. Habe dann insgesamt 300g Frischkäse genommen: weitere Verbesserung.

Dann fehlte mir geschmacklich ein bisschen der Pfiff, obwohl ich Räucherlachs

liebe. So gab ich noch 1EL geräuchertes spanisches Paprikapulver dazu und eine fein gehackte rote Zwiebel.
Das war dann ein sehr gutes Ergebnis.

Antworten

01.03.2019 16:46

Elli-Bodo

Sehr leckeres und schnelles Rezept. Wir auf jeden Fall wieder gemacht.

Antworten

01.03.2018 18:19

Damaris16

Absolut lecker! Ich habe allerdings nur die halbe Menge Lachs verwendet, fanden wir völlig ausreichend.
lg Damaris

Antworten

22.02.2017 09:50

moro3

Ich war zu schnell. Ich habe mich genau an das Rezept gehalten nur habe ich noch Abrieb einer Bio Zitrone rein getan.
Vielen Dank für das schmackhafte Rezept.

Antworten

27.03.2006 18:31

sabkis

Als Variante, wobei das Orginal auch sehr lecker schmeckt...:Ich habe ca. 200g ~~Kräuterfrikischklößen statt einfachen gewonnen und die Walnüsse durch gehackte~~

Kräuterfrischkäse statt Mandeln genommen und die Walnüsse durch geräuchte Mandeln ersetzt. (Alles andere bleibt so.) Den fertigen Aufstrich habe ich auf Cracker gestrichen und als Snack zum Wein serviert. - Aufpassen- nicht zu viel machen- gleich essen oder jeden selbst aufstreichen lassen, durchweichter Cracker schmecken nicht.

Antworten

13.02.2006 12:34

missmarple74

Mit fettreduziertem Frischkäse ist es nicht ganz so streichfähig geworden, ich habe dann einfach etwas Milch zugegeben. Meine Gäste waren vom Geschmack absolut begeistert!

Vielen Dank für's Rezept

MissMarple74

Antworten

06.02.2006 15:36

Koelkast

Hab's genauso gemacht, hab allerdings statt Zitronensaft das leckere Zitronenconfit von Nick genommen. War super lecker!!!

LG

Koelkast

Antworten

19.01.2006 11:45

karianne

Ich war auch auf der Suche nach Brotaufstriche, die man leicht selber machen kann und hier habe ich ein echt leckeres Rezept gefunden.

Super! Danke!

Habe allerdings nur 50g Walnüsse dazugetan, hat für uns gereicht!

Antworten

13.06.2005 06:08

Mimaki

Hallo,

ich suche immer mal nach Rezepten, die man als snack auf dem Boot servieren kann. Und dies ist genau nach meinem Geschmack

Danke, werde es am Wochenende machen

Folge uns



Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was kuche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

Live Rezeptsuchen

[bananen-aprikosen-kuchen rezepte](#), [bruchetta rezepte](#), [haferflockensuppe rezepte](#),
[kantisch rezepte](#), [kirschbowle rezepte](#), [kumquat rezepte](#), [möhrenfrikadellen rezepte](#),
[proteinpulver rezepte](#), [wirsingrouladen rezepte](#), [zuckerkuchen rezepte](#)
