



## STREMELLACHS-CREME

von Michael Schoon



### ZUTATEN

- 1 Stück (ca. 100 g) Stremellachs
- 200 g Crème fraîche
- 2 TL Garten Glück\*
- 1 TL Mucho Pikante\*
- etwas Meersalz
- 2 Stangen Lauchzwiebeln, fein gehackt
- ca. 1 EL Kapern, grob gehackt

### ZUBEREITUNG

Lauchzwiebeln erst in Ringe schneiden, dann fein hacken.  
Die Kapern grob hacken.

Den Stremellachs in eine Schüssel geben, mit einer Gabel etwas zerkleinern. Dann die restlichen Zutaten zugeben, gut verrühren und fertig!

#### Tipp

Der Aufstrich schmeckt lecker auf Brot jeglicher Art, z.B. zu einem rustikalen Bauernbrot, Schwarzbrot oder auf einem frischen knackigen Brötchen.  
Toll zum Frühstück, Brunch oder Vesper.

\*Edelschmaus Originalprodukt