

# Aufstriche

## Lachs – Mousse

### Zutaten

250 g Räucherlachs  
250 g Crème fraiche  
1 – 2 EL Zitronensaft  
Pfeffer  
Zucker

### Zubereitung

Lachs pürieren, mit Crème fraiche vermengen,  
Zitronensaft unterrühren,  
mit Pfeffer und Zucker abschmecken.

## Dattel – Chili – Creme

### Zutaten

½ - 1 rote Chili-Schote  
bzw. Chili-Pulver  
100 g Datteln  
2 – 3 Frühlingszwiebeln  
bzw. 1 rote Zwiebel  
200 g Frischkäse  
Salz

### Zubereitung

Chili-Schote entkernen und grob zerkleinern.  
Datteln entkernen und grob zerkleinern.  
Zwiebeln schälen und grob zerkleinern.

Anschließend pürieren, mit dem Frischkäse vermengen  
und mit Salz abschmecken.