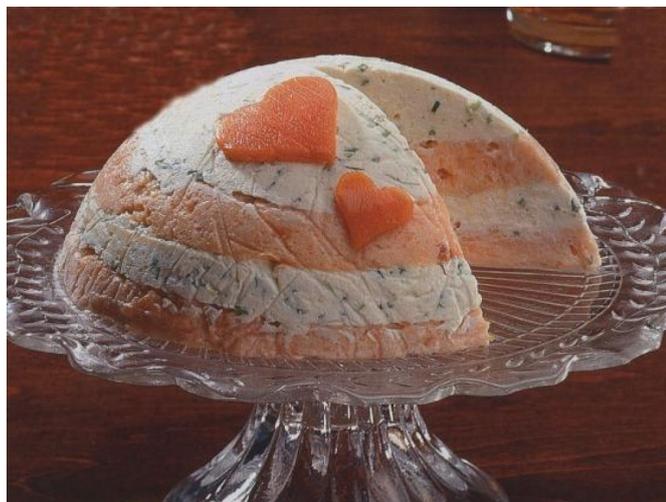


Zutaten:

100 ml Sahne
400 g Frischkäse
200 g Brotaufstrich mit
Rahm und Joghurt
Salz und Pfeffer

400 g geräucherter Lachs
1 TL Meerrettich

je 1/2 Bund Petersilie, Schnittlauch
und Dill fein gehackt
1 Knoblauchzehe



Zubereitungszeit: 20min

Zubereitung:

Sahne, Frischkäse und Brotaufstrich verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Lachs klein schneiden, pürieren und zusammen mit dem Meerrettich unter 1/3 der Frischkäse-Masse rühren.

Kräuter und Knoblauch pürieren und unter die restliche Frischkäse-Creme ziehen.

Zwei Kapellchen mit Klarsichtfolie auslegen und die zwei Cremes schichtweise einfüllen.

Gut durchkühlen, stürzen.

Tipp:

Die Kuppeln mit Meerrettich-Tupfen und kleinen Lachs-Scheiben verziert servieren.

Bei Bedarf 1-2 EL Sofort-Gelatine unter die Frischkäse-Masse rühren.