

Anglerverein Lubowsee e.V.

Seelachsschnitzel - Brotaufstrich ala Detlef / Clausi

Zutaten für zwei Portionen

300g Frischkäse mit Kräutern (Doppelrahmstufe)

In eine mittlere Schüssel geben!

250g Seelachsschnitzel ohne Öl (Hecht)

1 Zwiebel

2TL Petersilie

3TL Dill

Alles kleinhacken und vermengen!

2 EL Schmand

Pfeffer nach Geschmack

Abdecken und über Nacht ziehen lassen!

Juten Appetit!!!