

## Räucherlachs-Tatar

### Zutaten:

6 Personen

300 g Räucherlachs

1 kl. Zwiebel

½ Bd. Dill gehackt

150 g Frischkäse (mit Kräutern)

3 EL Orangensaft

Pfeffer

### Zubereitung:

Den Räucherlachs in kleine Würfel schneiden.

Die Zwiebel ebenfalls in kleine Würfel schneiden und zusammen mit dem Lachs, Dill, Frischkäse und dem Orangensaft vermengen und mit frischem Pfeffer aus der Mühle würzen.

Zum anrichten wird Reibekuchen oder Rösti mit Salat empfohlen

