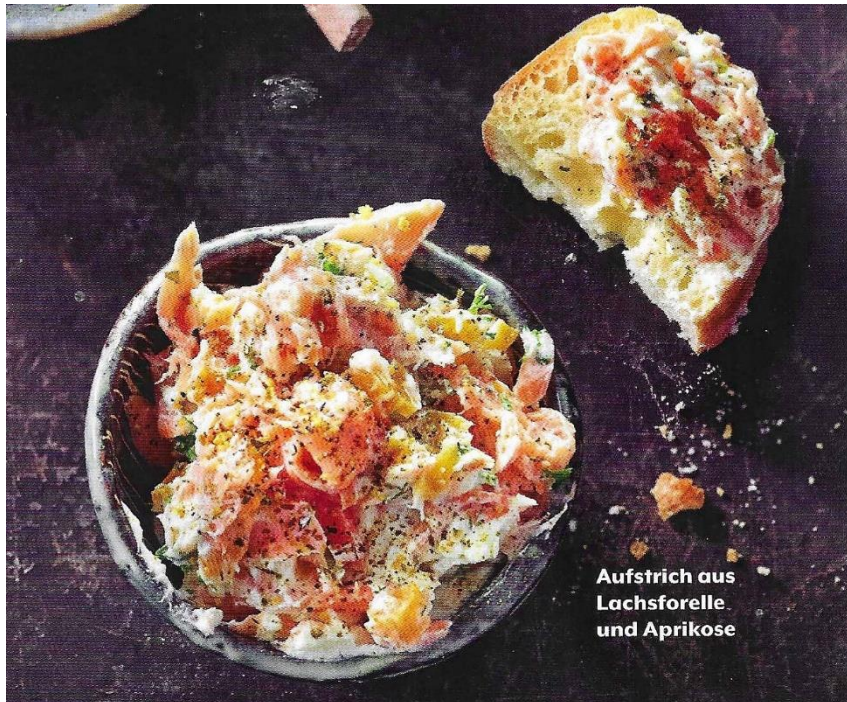




Riesling-Pfeffer



Aufstrich aus
Lachsforelle
und Aprikose

Aufstrich aus Lachsforelle und Aprikose

125 g geräuchertes Lachsforellenfilet hacken, mit der Gabel fein zerdrücken, mit **100 g Doppelrahmfrischkäse** und **2-3 TL Zitronensaft** glatt rühren. **2 getrocknete Aprikosen** winzig klein würfeln. Die Blättchen/Spitzen von je **1 Stängel Petersilie, Zitronenmelisse** und **Dill** fein hacken. Mit den Aprikosen und **1 TL Zitronenabrieb** untermischen. Mit **Salz und Riesling-Pfeffer** würzen.

Wie wär's mit einem Riesling Gutswein von Hemberger dazu?