

BIO RELISH

REZEPT No.4



Zutaten

150 g BIO Frischkäse

50 g Räucherlachs in
feinen Streifen

4 EL MARSCHLAND
BIO RELISH GRAVED

2 EL BIO Creme fraiche

1 TL Meerrettich
gerieben

2 EL Kressesprossen

1 Pck. Roggen-Cracker

Salz & Pfeffer
aus der Mühle

Arbeitszeit:

~ 15 Min.

Koch/ Backzeit:

~ 20 Min.

Schwierigkeitsgrad:

normal



Frischkäse mit BIO RELISH GRAVED Sauce und Räucherlachs

Zubereitung

- Frischkäse in eine Schüssel geben - mit **BIO RELISH GRAVED**, Creme fraiche und geriebenem Meerrettich mit einer Gabel ineinanderdrücken und gut durchrühren.
- Mit Salz und Pfeffer würzen und auf die Cracker verteilen.
- Dann mit den Lachsstreifen und der Kresse belegen.

