Lachs-Terrine
bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 Packung TK Lachs, 2 Becher Schmand, 2 Eier, 0,5 Bund frischen Dill oder getrockneten, je 1 Prise Salz und Pfeffer.

Die Zubereitung:

Lachs auftauen lassen u. in einer Schüssel pürieren. Den Schmand u. die Eier dazugeben u. verrühren. Mit dem gehackten Dill, Salz u. Pfeffer würzen. Eine Kastenform mit Backpapier auslegen u. die Masse hineingeben. Bei 180 °C für 75 Minuten im Ofen backen. Gut abkühlen lassen u. in Scheiben schneiden.

Als Vorspeise mit Toast oder als Hautgericht mit Reis und Salat servieren.