

Lachsdip

Zubereitung:

Zwiebel Würfeln. Bei den Seelachsschnitzeln das Öl ablaufen lassen. Frischkäse und Dill mit den restlichen Zutaten in einer Schüssel gut verrühren.

Zutaten:

200g Frischkäse
1 Glas Seelachsschnitzel
1 kl. Zwiebel
Dill nach Bedarf