

Gurken mit Shrimps-Frischkäse

Rezept für 4 Portionen

Man nehme

- 300g Shrimps
- 1 EL Zitronensaft
- ½ Bund Dill
- 200g Frischkäse
- Salz, Pfeffer
- 3 EL Weißwein
- 300g Salatgurke

Zubereitung

Die Shrimps kleinhacken und mit dem Zitronensaft beträufeln.

Den Frischkäse in eine Schüssel geben, mit Salz und Pfeffer, gehacktem Dill und dem Weißwein verrühren. Danach die Shrimps unterheben.

Die Salatgurke halbieren und entkernen, dann mit der Masse befüllen.

Mit Shrimps und Dill garnieren.

Tipps + Vorteile

- Shrimps enthalten viel Eiweiß
- Die Gurke und der Zitronensaft verleihen dem Aufstrich einen Frischekick
- Der Aufstrich passt super zum LOGI-Brot oder LOGI-Brötchen und ist durch den Erfrischungskick perfekt für den Sommer!