

## Lachs-Paté mit Mascarpone und Estragon

### Zutaten:

- 300 g geräucherter Lachs, grob geschnitten
- 150 Mascarpone
- 100 g Magerquark
- 1 TL Zitronensaft
- nach Belieben Abrieb einer Bio-Zitrone
- nach Belieben frischer Estragon oder frischer Dill, gewaschen, die Blätter gezupft und trocken getupft
- schwarzer und rosa Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung:

Alle Zutaten ausser dem Lachs in den Cutter geben und schnell mixen. Dann den Lachs dazugeben und nochmals gut mixen. Wenn nötig nochmals mit Pfeffer, Zitronensaft und Zitronenabrieb abschmecken.

Die Lachs-Paté in ein Weck-Glas füllen und im Kühlschrank kühl stellen. Hält sich im Kühlschrank 2 bis 3 Tage.

Sie können die Lachs-Paté zum Brunch servieren, Sandwiches damit füllen oder geröstete Baguette-Scheiben damit bestreichen und diese zum Apéro reichen. Perfekt passt die Lachs-Paté auch zu «Gschwellten» oder «Baked Potatoes».