

Makrelencreme auf Pumpernickeltalern

Zutaten für 12 Pumpernickeltaler

- 60 g geräuchertes Makrelenfilet (von der Haut befreit und entgrätet)
- 60 g Altenberger Ziegencreme
- 1 EL Crème Fraiche
- 2 TL Kapern
- 1-2 TL Zitronensaft (nach Geschmack)
- Frischer Pfeffer aus der Mühle
- Kresse o. ä. zum Garnieren

Zubereitung

Alle Zutaten miteinander vermischen und zu einer Creme verrühren, evtl. einen Mixer benutzen. Ggf. mit etwas Salz nachwürzen, was aber in der Regel nicht nötig ist, da auch die Kapern eine zusätzliche Salzigkeit geben.

Pumpernickeltaler damit bestreichen und mit Kresse garnieren.