

# Rezept des Monats

## März

### Mango-Lachscreme



**1 Päckchen**      **getrocknete Mangos (über Nacht eingeweicht)**

**ca. 150 g - 200 g**   **geräucherter Lachs**

**Pumpernickel oder Cracker**

**Grober schwarzer Pfeffer aus der Mühle**

**Eingeweichte Mangos klein würfeln und mit dem klein geschnittenen Lachs pürieren.**

**Auf den Pumpernickel oder die Cracker aufstreichen und mit grobem Pfeffer bestreuen.**



**Gutes Gelingen!**