





Belegte Brote mit Frischkäse und geräuchertem Lachs

 Zeit gesamt
10min

 Zubereitungszeit
10min

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Zitronen	1 St.
Dill, frisch	15 g
Roggenbrot	4 Scheiben
Frischkäse, natur	80 g
Räucherlachs	150 g

Zubereitung

1. Zitrone heiß waschen, halbieren und in 8 Spalten schneiden. Dill waschen, trocken schütteln und die Spitzen fein abzupfen.
2. Brote mit Frischkäse bestreichen und mit jeweils einer Scheibe Lachs belegen. Mit etwas Zitronensaft beträufeln, mit Dill garnieren und servieren. Zitronen extra dazu reichen.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	236 kcal		
Kohlenhydrate	33 g	Ballaststoffe	5 g
Eiweiß	14 g	Fette	5 g