## **Brot mit Lachs-Aufstrich**

Zeit gesamt 15min



Zubereitungszeit 15min



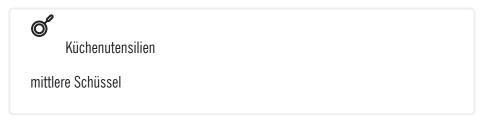


## Zutaten

für 4 Portionen

Räucherlachs	250 g
Dill, frisch	20 g
Schalotten	1 St
Kapern	1 TL
Joghurt, natur	300 g
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Krustenbrot	1 St

## Zubereitung



- 1. Lachs grob zerzupfen. Dill waschen, trocken schütteln, grobe Stiele entfernen und hacken. Schalotte halbieren, schälen und fein würfeln. Kapern abgießen und hacken.
- 2. In einer Schüssel Lachs mit Dill, Schalotte, Kapern und Joghurt vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Krustenbrot in Scheiben schneiden, nach Belieben bestreichen und servieren.

**Guten Appetit!** 

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	408 kcal
Kohlenhydrate	61 g
Eiweiß	27 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	6 g