

Dreierlei Blini

Zeit gesamt
30min



Zubereitungszeit
30min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Rote Bete, vorgegart	100 g
Dill, frisch	20 g
Bio Zitronen	1 St.
Salatgurken	1 St.
Avocado	0.5 St.
Räucherlachs	50 g
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Rucola	100 g
Olivenöl	50 ml
Büffelmozzarella	100 g
Mini Blinis	300 g
Schlagsahne	250 ml
Butter	1 EL
Sahnemeerrettich	4 EL
Schwarzwälder Schinken	100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

Sieb, feine Reibe

1. Rote Bete abtropfen lassen und in dünne Scheiben schneiden. Dill waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Zitrone waschen, etwa 1 TL Schale abreiben und Saft auspressen.
2. Gurke waschen und mit einem Messer oder Schäler längs in dünne Scheiben schneiden. Scheiben aufeinanderlegen und in dünne Streifen schneiden. Avocado halbieren, Kern entfernen, mithilfe eines Löffel Fruchtfleisch von der Schale lösen und in Würfel schneiden. Lachs fein würfeln.
3. In einem hohen Gefäß Avocado zusammen mit 2 EL Zitronensaft, Salz und Pfeffer zu einer Creme pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gefäß säubern.
4. Rucola waschen, trocken schleudern und in einem hohen Gefäß zusammen mit Öl, Salz und Pfeffer zu einem Kräuteröl verarbeiten. Mozzarella in ein Sieb abgießen und mit den Händen zerzupfen. Eine Pfanne auf mittlerer Stufe erwärmen. Blini darin fettfrei von jeder Seite 2 Min. erwärmen.
5. Für die Gurken-Lachs-Blinis Avocadocreme auf die Blini streichen, Lachswürfel daraufgeben und mit Gurkennudeln und Dill verzieren. Für die Rote-Bete-Blinis jeweils 2 Scheiben Rote Bete auf die Blinis legen. Mozzarella dazugeben und mit Rucolaöl abschmecken. Für die Meerrettichcreme-Blinis Sahnemeerrettichcreme teelöffelweise auf den Blinis verstreicheln und mit Schinken verzieren. Dreierlei Blini auf einer großen Platte anrichten und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	695 kcal
Kohlenhydrate	40 g
Eiweiß	21 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	43 g