



# Forellen-Sandwich mit Radieschen und Kresse

Zeit gesamt  
15min



Zubereitungszeit  
15min



Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Schalotten	1 St.
Radieschen	0.5 Bund
Kressebeet	10 g
Forellenfilet, geräuchert	125 g
Joghurt, natur	2 EL
Frischkäse, natur	2 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Toastbrot	8 Scheiben

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel

1. Schalotte halbieren, schälen und würfeln. Radieschen waschen, Enden entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Kresse vom Beet schneiden.
2. In einer Schüssel Forelle mit der Gabel zerplücken und mit Joghurt, Frischkäse und Schalotte vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. 4 Toastbrotscheiben mit Forellencreme bestreichen, mit Radieschen und Kresse belegen und übrige Toastbrotscheiben daraufsetzen. Diagonal halbieren und servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	441 kcal
Kohlenhydrate	69 g
Eiweiß	24 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	8 g