

Knäckebrot mit Räucherlachs

Zeit gesamt
10min



Zubereitungszeit
10min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Knäckebrot	8 Scheiben
Frischkäse, natur	100 g
Räucherlachs	100 g
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Honig	1 TL

Zubereitung

1. Knäckebrot jeweils mit 1–2 EL Frischkäse bestreichen und mit Räucherlachs belegen.
2. Knäckebrot mit Pfeffer würzen und mit etwas Honig beträufeln.

Guten Appetit!

Tipp: Nach Belieben mit etwas Dill garnieren.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	482 kcal
Kohlenhydrate	72 g
Eiweiß	19 g
Ballaststoffe	22 g
Fette	8 g