

Lachs-Gurken-Brötchen mit Senfcreme

Zeit gesamt
10min



Zubereitungszeit 10min



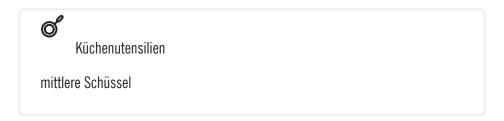


Zutaten

für 4 Portionen

Dill, frisch	10 g
Frischkäse, natur	200 g
Senf	1 EL
Honig	1 TL
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Zwiebeln, rot	1 St.
Minigurken	2 St.
Kapern	1 EL
Brötchen	4 St.
Räucherlachs	200 g

Zubereitung



- 1. Dill waschen, grobe Stiele entfernen und fein hacken. In einer Schüssel Frischkäse mit Senf, Honig und Dill verrühren. Senfcreme mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 2. Zwiebel halbieren, schälen und in feine Streifen schneiden. Gurke mit einem Sparschäler in Streifen hobeln. Kapern abgießen.
- 3. Lachs-Gurken-Brötchen belegen. Dazu Brötchen halbieren und mit Senfcreme bestreichen. Nach Belieben mit Räucherlachs, Zwiebeln, Gurken und Kapern belegen.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	381 kcal
Kohlenhydrate	47 g
Eiweiß	22 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	12 g