

# Smörrebröd mit Lachs und Avocado

Zeit gesamt  
20min



Zubereitungszeit  
20min



Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Dill, frisch	10 g
Lachsbrückenfilet mit Dill	300 g
Avocado	1 St.
Frischkäse, natur	150 g
Honig	1 TL
Senf	1 TL
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Roggenbrot	8 Scheiben

## Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel

1. Dill waschen, trocken schütteln, grobe Stiele entfernen und fein hacken. Lachs mit einem scharfen Messer in dünne Scheiben schneiden. Avocado halbieren, Kern entfernen, mithilfe eines Löffels Fruchtfleisch von der Schale lösen und in Scheiben schneiden.
2. In einer Schüssel Frischkäse mit Honig und Senf vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Roggenbrot mit Honig-Senf-Frischkäse bestreichen und mit Lachsscheiben und Avocado belegen. Smörrebröd mit Dill servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Das Smörrebröd kommt aus der dänischen Küche und ist ein reich belegtes Brot. Dem Belag sind dabei keine Grenzen gesetzt.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	587 kcal
Kohlenhydrate	72 g
Eiweiß	27 g
Ballaststoffe	10 g
Fette	22 g