

Rezept

Lachs-Tramezzini mit Zucchini-Frischkäse

Ein Rezept von Lachs-Tramezzini mit Zucchini-Frischkäse, am 20.04.2024

Zutaten

1 junger Zucchini (etwa 140 g)	½ Bio-Zitrone
½ Bund Basilikum	150 g Doppelrahm-Frischkäse
Salz	Pfeffer
8 Scheiben Sandwichbrot	150 g Räucher- oder Graved Lachs (in Scheiben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 325 kcal

Zubereitung

1. Zucchini waschen, putzen und fein raspeln. Die Flüssigkeit, die sich dabei bildet, ausdrücken. Zitrone heiß waschen und die Schale fein abreiben. Die Basilikumblättchen in Streifen schneiden.
2. Die Zucchiniraspel mit der Zitronenschale und dem Basilikum unter den Frischkäse rühren, salzen und pfeffern. Die Hälfte der Sandwichbrote mit dem Frischkäse bestreichen und mit Lachsscheiben belegen. Den Lachs mit ein paar Tropfen Zitronensaft würzen, restliche Brotscheiben auflegen und die Brote diagonal durchschneiden.