Rezept

Toastecken mit Lachs und Wasabi

Ein Rezept von Toastecken mit Lachs und Wasabi, am 12.10.2024

Zutaten

	1/2 Bio-Zitrone
150 g	Doppelrahm-Frischkäse
75 g	Räucherlachs in dünnen Scheiben
	gut 1/2 TL Wasabi aus der Tube (japanischer grüner Meerrettich, ersatzweise 1-2 TL normaler Meerrettich)
	Salz
4 Scheiben	Toastbrot

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 215 kcal

Zubereitung

1. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben. 1 TL Saft auspressen und mit der Schale und dem Wasabi zum Frischkäse geben. Gut verrühren und mit Salz abschmecken. Den Lachs in kleine Stücke zupfen.

2. Die Toastbrote im Toaster knusprig rösten (notfalls im Ofen bei 250°, Umluft 220°) und in Dreiecke schneiden. Mit Frischkäse bestreichen, mit Lachs belegen und warm servieren.