Rezept

Avocado-Lachs-Toast

Ein Rezept von Avocado-Lachs-Toast, am 12.10.2024

Zutaten

2	kleine Avocados
1 TL	scharfer Senf (z.B. Dijon-Senf)
2 EL	Joghurt
	Salz
1	Stängel Dill
150 g	geräucherter Lachs (in Scheiben)
	4-5 EL Zitronensaft
1 TL	Meerrettich (aus dem Glas)
1 EL	Kapern
	Pfeffer aus der Mühle
4 Scheiben	Toastbrot

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal

Zubereitung

1. Avocados längs halbieren, die Steine herauslösen. Avocadohälften schälen, klein schneiden und gleich mit 3 EL Zitronensaft mischen. Mit einer Gabel zerquetschen und glatt rühren (oder auch pürieren). Senf, Meerrettich und Joghurt unterrühren, die Kapern untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Dill waschen und trockenschütteln, die Dillspitzen von dem Stängel abzupfen und fein hacken. Die Toastscheiben rösten und mit der Avocadocreme bestreichen. Lachsscheiben darauf legen, mit etwas Zitronensaft beträufeln und mit dem Dill bestreuen. Sofort essen.