

Rezept

# Brot mit Räucherlachs

Ein Rezept von Brot mit Räucherlachs, am 28.06.2026

## Zutaten

- |   |                                    |
|---|------------------------------------|
| <b>2</b> Stängel Dill                             | <b>1 EL</b> Margarine              |
| <b>2 Scheiben</b> Roggenvollkornbrot (à ca. 60 g) | <b>1 Stück</b> Salatgurke (2-3 cm) |
| <b>50 g</b> Räucherlachs                          |                                    |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Portion | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 475 kcal

## Zubereitung

1. Den Dill waschen und trocken tupfen. Die Blättchen abzupfen und hacken, mit der Margarine mischen und aufs Brot streichen.

---

2. Die Gurke waschen und in Scheiben schneiden. Zusammen mit dem Lachs hacken und auf 1 Brotscheibe verteilen. Die zweite Scheibe darauflegen.