

Rezept

# Brot mit Räucherlachs

Ein Rezept von Brot mit Räucherlachs, am 02.05.2024

## 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.