

Rezept

Brot mit Räucherlachs

Ein Rezept von Brot mit Räucherlachs, am 07.11.2024

Zutaten

2 Stängel Dill	1 EL Margarine
2 Scheiben Roggenvollkornbrot (à ca. 60 g)	1 Stück Salatgurke (2-3 cm)
50 g 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.