Rezept

Crostini mit Lachscreme

Ein Rezept von Crostini mit Lachscreme, am 14.02.2026

Zutaten

150 g	geräucherter Lachs
2 EL	Butter
	Salz
2 TL	kleine Kapern
1 Bund	Basilikum
2 TL	Zitronensaft
	Pfeffer
12 Scheiben	italienisches Weißbrot

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

Zubereitung

1. Lachs sehr fein schneiden. Basilikumblätter abreiben, 12 kleine Blätter zum Garnieren beiseitelegen. Übriges Basilikum fein hacken, mit Lachs und Butter verkneten. Mit Zitronensaft, wenig Salz und mit Pfeffer würzen. Kapern untermischen.

---

2. Ofen auf 250° (Umluft 230°) oder Backofen-Grill vorheizen. Brote auf dem Rost im Ofen oder unter dem Grill (2. Schiene von unten) 4-5 Min. rösten. Mit Lachscreme bestreichen, mit Pfeffer bestreuen und mit dem übrigen Basilikum garnieren.