

Rezept

Frischkäsebröte mit Lachs

Ein Rezept von Frischkäsebröte mit Lachs, am 09.06.2026

Zutaten

- | | |
|---|---|
| 1 kleiner Zucchini (etwa 100 g) | 1 Frühlingszwiebel |
| 1/4 Bio-Zitrone | 125 g Doppelrahmfrischkäse |
| Salz | Pfeffer |
| 12 dünne Scheiben Baguette (leicht schräg geschnitten) | 100-150 g Räucherlachs (in dünnen Scheiben) |

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 335 kcal

Zubereitung

1. Zucchini waschen, putzen und auf der Küchenreibe fein raspeln. Die Frühlingszwiebel waschen, putzen und fein hacken. Das Zitronenviertel heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben. Alles mit dem Frischkäse verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Den Zucchinofrischkäse auf den Brotscheiben verstreichen. Lachs in Stücke zupfen und darauflegen.