

Rezept

Frühstücks-Burger

Ein Rezept von Frühstücks-Burger, am 27.04.2024

Zutaten

½ Bio-Salatgurke	1 EL Crème fraîche
3 EL Quark 40 % Fett)	1 Spritzer Zitronensaft
Meersalz	Pfeffer
4 Laugenbrötchen	200 g Räucherlachs (in Scheiben)
1 Beet Gartenkresse	

Zubehör

1 großes Schneidebrett	1 Schneidemesser
1 kleine Schüssel	1 Esslöffel
1 Brotmesser	1 Küchenschere

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal, 15 g F, 21 g EW, 33 g KH

Zubereitung

1. Die Salatgurke waschen und in dünne Scheiben schneiden. In der Schüssel Crème fraîche und Quark verrühren und mit Zitronensaft, Meersalz und Pfeffer würzen.
2. Die Laugenbrötchen aufschneiden. Die unteren Brötchenhälften mit dem Quark bestreichen und mit Räucherlachs und Gurke belegen.
3. Die Gartenkresse mit der Küchenschere vom Beet schneiden und über die Gurke streuen. Die oberen Brötchenhälften darauflegen und leicht andrücken, dann die Burger sofort servieren.