

## Rezept

# Frühstücks-Burger

Ein Rezept von Frühstücks-Burger, am 18.04.2025

## 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.