

Rezept

Gurken-Ziegenkäse-Schiffchen mit Lachs

Ein Rezept von Gurken-Ziegenkäse-Schiffchen mit Lachs, am 04.06.2023

Zutaten

½ Salatgurke	1 Stängel Dill (ersatzweise 2 EL gehackte Petersilie)
25 g geräuchertes Wildlachsfilet	40 g Ziegenfrischkäse
Salz	Pfeffer (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Person | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 205 kcal, 14 g F, 14 g EW, 4 g KH

Zubereitung

1. Die Gurke schälen, putzen, längs halbieren und die Kerne mit einem Teelöffel herauskratzen. Den Dill waschen, trocken schütteln, die Spitzen abzupfen und fein hacken.

2. Den Lachs in feine Streifen schneiden. Den Ziegenfrischkäse in die entstandenen Mulden in den Gurkenhälften streichen, die Lachsstreifen darauf verteilen und den Dill darüberstreuen. Die Schiffchen nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen und genießen.