

Rezept

Lachs-Kresse-Brötchen

Ein Rezept von Lachs-Kresse-Brötchen, am 09.06.2026

Zutaten

- | | |
|--|---------------------------------|
| 1 Baguettebrötchen (oder Bagel) | 2 EL Frischkäse |
| 1 EL saure Sahne | ½ TL Meerrettich (aus dem Glas) |
| 1 Spritzer frisch gepresster Zitronensaft | Salz |
| Pfeffer | 1 Kästchen Kresse |
| 1 Stück Salatgurke (ca. 50 g) | 2 Scheiben Räucherlachs |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Person | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 560 kcal

Zubereitung

1. Das Brötchen längs halbieren. Den Frischkäse mit saurer Sahne, Meerrettich und Zitronensaft verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kresse mit einer Schere abschneiden und ca. ein Drittel davon unter die Meerrettichcreme heben.

2. Die untere Hälfte des Brötchens mit der Creme bestreichen. Die Gurke schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den Lachs auf die Creme legen, Gurkenscheiben darüberschichten, leicht pfeffern und die übrige Kresse darüberstreuen. Die obere Brötchenhälfte darauflegen und leicht andrücken.