Rezept

Lachstoast mit Paprika

Ein Rezept von Lachstoast mit Paprika, am 30.05.2025

Zutaten

	1/2 unbehandelte Zitrone
1	gelbe Paprikaschote
1 EL	Meerrettich (aus dem Glas)
	Pfeffer
100 g	geräucherter Lachs
1 TL	grobes Meersalz
100 g	Frischkäsezubereitung mit Kräutern (20 % Fett)
	Salz
4 Scheiben	Vollkorn-Toastbrot
2 EL	Schnittlauch in Röllchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 398 kcal

Zubereitung

1. Die Zitrone heiß waschen und halbieren, mit einem scharfen Messer mitsamt der Schale in hauchdünne Scheiben schneiden. In eine kleine Schüssel geben, mit dem Meersalz vermischen und ziehen lassen.

2. In der Zwischenzeit die Paprikaschote waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden.

3. Den Frischkäse mit dem Meerrettich verrühren, die Paprikawürfel unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Die Toastbrote toasten, diagonal zu Dreiecken schneiden und mit der Paprika-Käse-Mischung bestreichen. Auf zwei Tellern anrichten, den Lachs darauf legen. Die Zitronenscheiben auf dem Lachs verteilen und mit Schnittlauch bestreut servieren.