

Rezept

Olgabrote

Ein Rezept von Olgabrote, am 15.12.2025

Zutaten

200 g	Crème fraîche	150 g	saure Sahne
1	Baguette	1 Bund	Schnittlauch
50 g	schwarzer Kaviar (echter superteurer vom Stör oder falscher, aber immerhin schwarzer vom Seehasen)	50 g	roter Kaviar (von Lachs oder Forelle)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 540 kcal

Zubereitung

1. Crème fraîche mit der sauren Sahne glattrühren. Das Baguette in dünne Scheiben schneiden. Schnittlauch waschen und fein aufschneiden.
2. Die Brotscheiben mit der Sahnecreme bestreichen, schwarzen und roten Kaviar aufhäufen und mit Schnittlauch garnieren.