

## Rezept

# Olgabrote

Ein Rezept von Olgabrote, am 15.12.2025

## Zutaten

**200 g** Crème fraîche

**1** Baguette

**50 g** schwarzer Kaviar (echter superteurer vom Stör oder falscher, aber immerhin schwarzer vom Seehasen)

**150 g** saure Sahne

**1 Bund** Schnittlauch

**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.