

## Rezept

# Räucherlachs-Häppchen

Ein Rezept von Räucherlachs-Häppchen, am 29.07.2026

## Zutaten

|               |               |                   |              |
|---------------|---------------|-------------------|--------------|
| <b>150 g</b>  | Crème fraîche | <b>2 EL</b>       | Zitronensaft |
|               | Salz          |                   | Pfeffer      |
| <b>1 Bund</b> | Schnittlauch  | <b>8 Scheiben</b> | Toastbrot    |
| <b>200 g</b>  | Räucherlachs  |                   |              |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 395 kcal

## Zubereitung

1. Crème fraîche und Zitronensaft verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch waschen, trockenschütteln, in Röllchen schneiden und bis auf 1 EL zum Garnieren untermischen.
- 
2. Toastbrotsscheiben entrinden und im Toaster hellbraun tosten. Mit der Schnittlauchcreme bestreichen und diagonal halbieren. Räucherlachs in Streifen schneiden, die Brote damit belegen. Mit Schnittlauchröllchen garnieren.