

Rezept

Räucherlachs-Nester

Ein Rezept von Räucherlachs-Nester, am 24.04.2024

Zutaten

250 g Bauernbrot in dünnen Scheiben	4 EL Butter
2 Eier	Salz
schwarzer Pfeffer	16 dünne Scheiben Salatgurke
180 g Räucherlachs in dünnen Scheiben	1/2 Kästchen Kresse

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 16 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 100 kcal

Zubereitung

1. Aus dem Brot 16 Kreise mit 4 cm Ø ausstechen. 2 EL Butter in einer Pfanne zerlassen, die Brottaler darin rösten. Die restliche Butter in der Pfanne zerlassen. Eier verquirlen, Rührei daraus zubereiten. Salzen und pfeffern.
2. Gurkenscheiben auf die Brottaler legen. Lachs in 16 Streifen teilen, locker aufrollen und auf die Gurken legen. Jeweils etwas Ei hineingeben, mit etwas Kresse garnieren.