Rezept

Räucherlachs-Nester

Ein Rezept von Räucherlachs-Nester, am 12.10.2024

Zutaten

- **250 g** Bauernbrot in dünnen Scheiben
- **2** Eier
- schwarzer Pfeffer
- **180 g** Räucherlachs in dünnen Scheiben
- **4 EL** Butter
- Salz
- **16** dünne Scheiben Salatgurke
- 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.