Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Schnelles Lachsbrot mit Avocado-Dill-Creme

Ein Rezept von Schnelles Lachsbrot mit Avocado-Dill-Creme, am 25.04.2024

Zutaten

1	kleine Avocado (ca. 250 g)
	2-3 EL frisch gepresster Zitronensaft
	Salz
50 g	Feldsalat
4 Scheiben	Vollkornbrot
	1/2 Beet Kresse
60 g	Frischkäse
1 TL	getrocknete Dillspitzen
	Pfeffer
80 g	Salatgurke
100 g	Räucherlachs in Scheiben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 530 kcal

Zubereitung

1. Für die Avocado-Dill-Creme die Avocado halbieren, entsteinen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen. Mit Frischkäse und 2 EL Zitronensaft fein pürieren. Den Dill unterrühren und den Dip mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

2. Feldsalat waschen und trocken schleudern. Die Gurke waschen und dann in dünne Scheiben schneiden. Die Brotscheiben dick mit Avocado-Dill-Creme bestreichen, dabei etwas davon zurückbehalten. Den Feldsalat und die Gurkenscheiben darauflegen und den Lachs darauf anrichten.

3. Zum Schluss einen Klecks Creme auf jedes Brot setzen, die Kresse vom Beet schneiden und darüberstreuen.