

Rezept

# Schnelles Lachsbrot mit Avocado-Dill-Creme

Ein Rezept von Schnelles Lachsbrot mit Avocado-Dill-Creme, am 24.02.2024

## Zutaten

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

## 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.