

Rezept

Smørrebrød mit Lachs

Ein Rezept von Smørrebrød mit Lachs, am 28.03.2025

Zutaten

200 g Grünkohl	1 Bio-Zitrone
Salz	1 EL Olivenöl (extra vergine)
1 Frühlingszwiebel	6 Stängel Dill
2 EL Mayonnaise	4 Scheiben Roggenbrot
4 TL Butter	200 g Räucherlachs in Scheiben
4 EL gepickelte rote Zwiebeln	

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal

Zubereitung

1. Den Grünkohl waschen, die Blätter vom Strunk trennen und grob zerpuffen. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und längs halbieren. Eine Hälfte in vier Spalten schneiden, die andere Hälfte auspressen. Den Zitronensaft mit ½ TL Salz, Öl und Grünkohl in einer Schüssel gründlich vermischen.
2. Die Frühlingszwiebel waschen und den grünen Teil in feine Ringe schneiden (den weißen Teil anderweitig verwenden). Dill waschen, trocken schütteln und die Spitzen fein hacken. Mit der Mayonnaise verrühren.
3. Die Brotscheiben mit je 1 TL Butter bestreichen. Den marinierten Grünkohl darauf verteilen. Die Lachsscheiben leicht aufdrehen und mittig auf die Brote legen. Die Dillmayonnaise daraufgeben. Neben dem Lachs je 1 EL gepickelte rote Zwiebeln verteilen und 1 Zitronenspalte anrichten. Mit den Frühlingszwiebelringen bestreuen und servieren.