Rezept

Toast mit Lachs-Aufstrich

Ein Rezept von Toast mit Lachs-Aufstrich, am 24.05.2025

Zutaten

200 g	Graved Lachs (ersatzweise geräucherter Lachs)
2	Frühlingszwiebeln
3 EL	Crème fraîche
	Salz
8 Scheiben	Toastbrot
1	Gewürzgurke
	½ Bund Dill
1 TL	Senf
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

Zubereitung

1. Die Hälfte von dem Lachs würfeln. Die Gurke sehr fein hacken. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und fein würfeln. Dill waschen und trocknen, die Blättchen bis auf ein paar Stängel zum Garnieren hacken.

2. Crème fraîche und Senf verrühren, die Hälfte vom Lachs, Frühlingszwiebeln, Gurke und Dill untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Toastbrote rösten und die Lachscreme darauf verteilen, den übrigen Lachs locker darauflegen. Mit übrigem Dill garnieren.