

Rezept

Vollkornbrot mit Dillcreme und geräucherter Forelle

Ein Rezept von Vollkornbrot mit Dillcreme und geräucherter Forelle, am 01.05.2024



Zutaten

2 EL Schmant (ca. 20 % Fett)	4 Stängel Dill
1 TL Kapern	Salz
schwarzer Pfeffer	2 Scheiben Vollkornbrot (je 60 g)
100-125 g geräucherte Forellenfilets ohne Haut	2 TL süßer Senf
6 Scheiben Salatgurke	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min
| **Pro Portion** Ca. 240 kcal

Zubereitung

1. Den Schmant in ein Schüsselchen geben. Den Dill waschen, trocken schütteln und die Tribspitzen abzupfen. Die Hälfte davon zusammen mit den Kapern hacken und unter den Schmant rühren. Die Creme mit Salz und Pfeffer würzen.
-
2. Die Brotscheiben mit der Dillcreme bestreichen und mit den Forellenfilets belegen. Diese mit Senf bestreichen und die Gurkenscheiben darauflegen. Die Brote mit den zurückbehaltenen Dillspitzen garnieren.