

Rezept

Vollkornbrot mit Räucherforelle und Trauben

Ein Rezept von Vollkornbrot mit Räucherforelle und Trauben, am 28.06.2026

Zutaten

½	gegarte Rote Bete (vakuumverpackt)	1 TL	Sahnemeerrettich
1 TL	flüssiger Honig		Salz
30 g	grüne kernlose Weintrauben	1	kleine rote Zwiebel
4 Scheiben	Vollkornbrot (gekauft oder selbst gebacken)	2	Räucherforellenfilets (200 g)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Stullen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 7 g F, 29 g EW, 57 g KH

Zubereitung

1. Die Rote Bete in grobe Stücke schneiden. Mit dem Sahnemeerrettich und dem Honig in einen hohen Rührbecher geben und mit dem Pürierstab fein mixen. Die Rote-Bete-Creme mit Salz abschmecken.

2. Die Trauben waschen und halbieren. Die Zwiebel schälen und in Ringe schneiden.

3. Die Brotscheiben mit der Rote-Bete-Creme bestreichen. Die Forellenfilets auf 2 Scheiben legen und mit Trauben und Zwiebelringen bestreuen. Mit den restlichen Brotscheiben abdecken und servieren.