



Brot mit Lachs-Aufstrich

Zeit gesamt
15min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|------------------|-------|
| Räucherlachs | 250 g |
| Dill, frisch | 20 g |
| Schalotten | 1 St. |
| Kapern | 1 TL |
| Joghurt, natur | 300 g |
| Salz | |
| Pfeffer, schwarz | |
| Krustenbrot | 1 St. |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel

1. Lachs grob zerzupfen. Dill waschen, trocken schütteln, grobe Stiele entfernen und hacken. Schalotte halbieren, schälen und fein würfeln. Kapern abgießen und hacken.
2. In einer Schüssel Lachs mit Dill, Schalotte, Kapern und Joghurt vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Krustenbrot in Scheiben schneiden, nach Belieben bestreichen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 408 kcal |
| Kohlenhydrate | 61 g |
| Eiweiß | 27 g |
| Ballaststoffe | 0 g |
| Fette | 6 g |