



# Dreierlei Blini

Zeit gesamt  
30min

Zubereitungszeit  
30min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

|                        |         |
|------------------------|---------|
| Rote Bete, vorgegart   | 100 g   |
| Dill, frisch           | 20 g    |
| Bio Zitronen           | 1 St.   |
| Salatgurken            | 1 St.   |
| Avocado                | 0.5 St. |
| Räucherlachs           | 50 g    |
| Salz                   |         |
| Pfeffer, schwarz       |         |
| Rucola                 | 100 g   |
| Olivenöl               | 50 ml   |
| Büffelmozzarella       | 100 g   |
| Mini Blinis            | 300 g   |
| Schlagsahne            | 250 ml  |
| Butter                 | 1 EL    |
| Sahnemeerrettich       | 4 EL    |
| Schwarzwälder Schinken | 100 g   |

## Zubereitung



Küchenutensilien

Sieb, feine Reibe

1. Rote Bete abtropfen lassen und in dünne Scheiben schneiden. Dill waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Zitrone waschen, etwa 1 TL Schale abreiben und Saft auspressen.
2. Gurke waschen und mit einem Messer oder Schäler längs in dünne Scheiben schneiden. Scheiben aufeinanderlegen und in dünne Streifen schneiden. Avocado halbieren, Kern entfernen, mithilfe eines Löffel Fruchtfleisch von der Schale lösen und in Würfel schneiden. Lachs fein würfeln.
3. In einem hohen Gefäß Avocado zusammen mit 2 EL Zitronensaft, Salz und Pfeffer zu einer Creme pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gefäß säubern.
4. Rucola waschen, trocken schleudern und in einem hohen Gefäß zusammen mit Öl, Salz und Pfeffer zu einem Kräuteröl verarbeiten. Mozzarella in ein Sieb abgießen und mit den Händen zerzupfen. Eine Pfanne auf mittlerer Stufe erwärmen. Blini darin fettfrei von jeder Seite 2 Min. erwärmen.
5. Für die Gurken-Lachs-Blinis Avocado-Creme auf die Blini streichen, Lachswürfel daraufgeben und mit Gurkennudeln und Dill verzieren. Für die Rote-Bete-Blinis jeweils 2 Scheiben Rote Bete auf die Blinis legen. Mozzarella dazugeben und mit Rucola abschmecken. Für die Meerrettich-Creme-Blinis Sahnemeerrettich-Creme teelöffelweise auf den Blinis verstreichen und mit Schinken verzieren. Dreierlei Blinis auf einer großen Platte anrichten und servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

|                |          |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 695 kcal |
| Kohlenhydrate  | 40 g     |
| Eiweiß         | 21 g     |
| Ballaststoffe  | 7 g      |
| Fette          | 43 g     |