



Forellen-Sandwich mit Radieschen und Kresse



Zeit gesamt
🕒 15min

Zubereitungszeit
🍲 15min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Schalotten	1 St.
Radieschen	0.5 Bund
Kressebeet	10 g
Forellenfilet, geräuchert	125 g
Joghurt, natur	2 EL
Frischkäse, natur	2 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Toastbrot	8 Scheiben

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel

1. Schalotte halbieren, schälen und würfeln. Radieschen waschen, Enden entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Kresse vom Beet schneiden.
2. In einer Schüssel Forelle mit der Gabel zerpfücken und mit Joghurt, Frischkäse und Schalotte vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. 4 Toastbrotsccheiben mit Forellencreme bestreichen, mit Radieschen und Kresse belegen und übrige Toastbrotsccheiben daraufsetzen. Diagonal halbieren und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	441 kcal
Kohlenhydrate	69 g
Eiweiß	24 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	8 g