



# Frischkäse-Board

Zeit gesamt  
10min

Zubereitungszeit  
10min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

|                   |       |
|-------------------|-------|
| Zwiebeln, rot     | 1 St. |
| Bio Zitronen      | 1 St. |
| Dill, frisch      | 10 g  |
| Räucherlachs      | 100 g |
| Senf              | 1 TL  |
| Honig             | 1 TL  |
| Frischkäse, natur | 200 g |
| Salz              |       |
| Pfeffer, schwarz  |       |
| Kapern            | 1 EL  |

## Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, feine Reibe, Backpapier

1. Zwiebel halbieren, schälen und in feine Streifen schneiden. Zitrone heiß waschen und etwa 1 TL Schale fein abreiben. Dill waschen, trocken schütteln, grobe Stielen entfernen und fein hacken. Lachs in grobe Stücke zupfen. In einer Schüssel Senf mit Honig verrühren.

2. Frischkäse nach und nach mithilfe eines Teelöffels auf einem Backpapier verstreichen. Backpapier zum Servieren auf ein Brett ziehen. Frischkäse mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebel, Zitronenschale, Dill, Lachs und Kapern auf dem Frischkäse verteilen und verziehen. Mit Honig-Senf-Sauce beträufeln und Frischkäse-Board mit frischem Baguette servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Bestreiche das Brett an den Ecken mit etwas Frischkäse. So rutscht das Backpapier nicht auf dem Brett.

Das Frischkäse-Board ist ein schnell zubereitetes Highlight für deinen Brunch oder dein Abendbrot. Auch andere Toppings wie Feigen und Honig passen zum Frischkäse-Board.

## Nährwerte (pro Portion)

|                |          |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 126 kcal |
| Kohlenhydrate  | 10 g     |
| Eiweiß         | 10 g     |
| Ballaststoffe  | 2 g      |
| Fette          | 6 g      |