



Lachs-Gurken-Brötchen mit Senfcreme

Zeit gesamt
10min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Dill, frisch	10 g
Frischkäse, natur	200 g
Senf	1 EL
Honig	1 TL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Zwiebeln, rot	1 St.
Minigurken	2 St.
Kapern	1 EL
Brötchen	4 St.
Räucherlachs	200 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel

1. Dill waschen, grobe Stiele entfernen und fein hacken. In einer Schüssel Frischkäse mit Senf, Honig und Dill verrühren. Senfcreme mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Zwiebel halbieren, schälen und in feine Streifen schneiden. Gurke mit einem Sparschäler in Streifen hobeln. Kapern abgießen.
3. Lachs-Gurken-Brötchen belegen. Dazu Brötchen halbieren und mit Senfcreme bestreichen. Nach Belieben mit Räucherlachs, Zwiebeln, Gurken und Kapern belegen.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	381 kcal
Kohlenhydrate	47 g
Eiweiß	22 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	12 g