



# 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     |