



# Lachs Sandwich mit Honig-Senf-Sauce

Zeit gesamt  
🕒 20min

Zubereitungszeit  
🕒 20min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Salatgurken	1 St.
Dill, frisch	20 g
Zwiebeln, rot	1 St.
Baguette	2 St.
Crème fraîche	150 g
Senf	2 EL
Honig	2 TL
Lachs, graved	200 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel

1. Ofen auf 250 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Gurke waschen, Enden entfernen und mit einem Sparschäler in lange Streifen schälen. Dill waschen, trocken schütteln und Spitzen abzupfen. Zwiebel halbieren, schälen und in dünne Streifen schneiden.
2. Baguettes mit den Händen leicht befeuchten und im Ofen und ca. 6 Min. aufbacken. Inzwischen in einer Schüssel Crème fraîche, Senf und Honig verrühren.
3. Gebackene Baguettes halbieren, ein-, aber nicht durchschneiden und nach Belieben mit Honig-Senf-Sauce bestreichen. Lachs in die Baguettes geben und mit Gurke, Zwiebel und Dill belegen.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	443 kcal
Kohlenhydrate	49 g
Eiweiß	18 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	20 g