



Smørrebrød mit Lachs und Avocado

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Dill, frisch	10 g
Lachsrückenfilet mit Dill	300 g
Avocado	1 St.
Frischkäse, natur	150 g
Honig	1 TL
Senf	1 TL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Roggenbrot	8 Scheiben

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel

1. Dill waschen, trocken schütteln, grobe Stiele entfernen und fein hacken. Lachs mit einem scharfen Messer in dünne Scheiben schneiden. Avocado halbieren, Kern entfernen, mithilfe eines Löffels Fruchtfleisch von der Schale lösen und in Scheiben schneiden.
2. In einer Schüssel Frischkäse mit Honig und Senf vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Roggenbrot mit Honig-Senf-Frischkäse bestreichen und mit Lachsscheiben und Avocado belegen. Smørrebrød mit Dill servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Das Smørrebrød kommt aus der dänischen Küche und ist ein reich belegtes Brot. Dem Belag sind dabei keine Grenzen gesetzt.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	587 kcal
Kohlenhydrate	72 g
Eiweiß	27 g
Ballaststoffe	10 g
Fette	22 g