



Toast mit Lachs und Garnelen auf Schnittlauchcreme

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

Minigurken	1 St.
Radieschen	0.5 Bund
Dill, frisch	5 g
Schnittlauch, frisch	5 g
Honig	1 TL
Senf	2 TL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Crème fraîche	100 g
Toastbrot	4 Scheiben
Roggenvollkornbrot, geschnitten	4 Scheiben
Butter	4 TL
Räucherlachs	100 g
Party Garnelen	200 g

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel

1. Gurke waschen, Enden entfernen und in feine Scheiben schneiden. Radieschen waschen, Enden entfernen und ebenfalls in feine Scheiben schneiden. Dill waschen, trocken schütteln, grobe Stiele entfernen und fein hacken. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden.
2. In einer Schüssel Honig und Senf mit Dill verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Crème fraîche im Becher mit Schnittlauch vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Toastbrot und Vollkornbrot nach Belieben tosten und quer halbieren.
3. Die Hälfte der Toasts mit etwas Butter bestreichen, mit Gurke und Lachs belegen und Senf-Honig-Sauce darüberträufeln. Die andere Hälfte mit Schnittlauchcreme bestreichen und Garnelen mit Radieschenscheiben darauf verteilen. Auf Tellern verteilt servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	512 kcal
Kohlenhydrate	66 g
Eiweiß	25 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	16 g