

Roggenbrottaler mit Stremel-Lachs



Zutaten für 12 Stück:

4-6 Scheiben Roggenbrot oder Mischbrot

weiche Butter, alternativ Frischkäse

Salatblätter von grünen Salaten (Kopfsalat, alternativ Lollo Biondo, Eichblattsalat etc.)

150 g Stremel Lachs

6 TL Sahnemeerrettich

12 Schnittlauchhalme als Garnitur (optional)

Dill als Garnitur (optional)

1. Mit einem geeigneten Ausstecher oder einem Glas kleinere runde Scheiben aus dem Roggenbrot ausstechen. Buttern oder mit Frischkäse bestreichen. Blattsalat waschen und trocknen. Gebutterte Scheiben mit passend gezupften oder geschnittenen Salatblättern belegen.

2. Auf jede Brotscheibe ca. 10 g Stremel-Lachs verteilen und einen kleinen Klacks Sahnemeerrettich darauf geben. Optional mit Schnittlauch oder Dill garnieren.

Hinweise:

Alternativ zum Roggenbrot kann man auch aus Toastbrot runde Scheiben ausstechen.

Schlagworte:

sehr leicht, Zubereitung ca. 10 min, Partygerichte, Roggenbrottaler, Fisch, Räucherlachs, deutsch

Rezept und Foto: Walter
Stand 26.01.2021