

# Gurkentaler mit Forellenkaviar



## Zutaten:

Salatgurke  
Crème fraîche  
Forellenkaviar  
Schnittlauch

1. Salatgurke gründlich waschen und trocknen. Aus der Mitte dickere Scheiben schneiden. In jede Scheibe mit einem Teelöffel eine kleine Kuhle stechen.
2. Einen Klacks Crème fraîche auf jede Gurkenscheibe geben und darauf etwas Forellenkaviar verteilen.
3. Mit Schnittlauchhalmen garnieren.

## Hinweise:

Alternativ zur Crème fraîche nimmt man cremigen Frischkäse, eventuell auch mild gewürzt.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Amuse-Gueule, zum Aperitif, französisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 24.01.2023