AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	20 Min.	ganzjährig	Schweiz

GURKENCRÈME MIT LACHSSTÄNGELI



KURZ VORGESTELLT

Das knusprige Stängeli aus dunklem Brot mit Fisch ruft nach Crème.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

0.5	Salatgurke	3 EL	Dill, fein geschnittener
1	Säuerlicher Apfel	2 Sch	Dunkles Brot
200 g	Crème fraîche	100 g	Geräucherte Lachs
			Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 150° C aufheizen.
2. Brot in Streifen schneiden und im Backofen 15 Min. goldbraun rösten.
3. Gurke und den Apfel schälen, halbieren, entkernen und mit einer Reibe fein reiben.
4. Crème fraîche, den fein geschnittenen Dill und wenig Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und Crème unter die Gurken-/Apfelmischung ziehen.
5. Gurkencrème in kleine Gläser abfüllen, mit Dill garnieren und den Lachs um die gerösteten Brotstangen wickeln und servieren.

TIPP: Das Brot kann für kleinere Mengen auch bestens im Toaster geröstet werden.

Rezept: Überraschende Ideen zum Brunch. BettyBossi 2011 - Foto: compactcook.com