

Räucherlachs-Brot-Salat im Glas

Zutaten für 6 Portionen:

- 4 Scheiben Vollkornbrot
- ½ Gurke
- Feldsalat (1 Hand voll)
- 100 g Räucherlachs
- 200 g Schmand
- 1 EL Meerrettich
- Pfeffer
- Salz



Für die Deko

- Dill
- Zitrone

Arbeitszeit:

ca. 15 Minuten

- 1. Wasche den Salat und die Gurke.
- 2. Schneide das Brot und die Gurke in kleine Würfel.
- 3. Verrühre den Schmand mit Meerrettich, Pfeffer und Salz in einer Schüssel.
- 4. Schichte die Brotwürfel, die Gurke, den Feldsalat und anschließend die Meerettich-Schmandcreme in einem Glas.
- 5. Garniee sie zum Schluss mit jeweils einer halben Scheibe Räucherlachs, etwas Dill und einem Stückchen Zitrone.



Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.