Ölz Mischbrot mit Räucherlachs, Gurke & Kräutercreme

Sommerlich-frischer Snack mit geräuchertem Lachs, knackiger Gurke & cremiger Kräutercreme – einfach, leicht & unwiderstehlich!



Zutaten
4 Scheiben Ölz Mischbrot
100 g Räucherlachs
½ Salatgurke
1-2 Tomaten
100 g Frischkäse
1 EL Sauerrahm
1 TL Zitronensaft
Frische Kräuter
1 EL Kapern
Salz & Pfeffer

Zubereitungszeit
15 min

1. Kräutercreme anrühren:
Frischkäse, Sauerrahm, Zitronensaft und fein gehackte Kräuter in einer Schüssel verrühren. Mit Salz & Pfeffer abschmecken.

2. Gemüse vorbereiten:
Die Gurke mit einem Sparschäler in feine Streifen schneiden. Tomaten in dünne Scheiben schneiden.

3. Brot belegen:
Zwei Scheiben Ölz Mischbrot mit der Kräutercreme bestreichen. Dann mit Gurke, Tomate, Räucherlachs und Kapern belegen.

4. Servieren:
Mit frischem Dill toppen und mit den restlichen Brotscheiben zuklappen.