



Ölz Butter Toast

Lachs Canapé mit Gurken und Kapern



Zutaten

6 Scheiben Ölz Butter Toast
175 g Frischkäse
1 EL Dille (gehackt)
1 EL Kren (gerissen)
100 g Salatgurke
100 g Räucherlachs (dünn geschnitten)
12 Stk. Kapernbeeren mit Stiel
Salz, Pfeffer, Dillzweige

Zubereitungszeit

30 min

1. Für den Aufstrich Frischkäse mit Dille und Kren verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Ölz Butter Toast Scheiben toasten und abkühlen lassen.
2. Gurke in 12 gleich dicke Scheiben schneiden. Aus den Toastscheiben 12 Scheiben (Durchmesser 5cm) ausstechen, Reste klein würfeln. Die Hälfte von den Resten fein reiben und in den Aufstrich rühren.
3. Toastscheiben mit Aufstrich bestreichen und mit Gurkenscheiben belegen. Lachs dekorativ auf die Gurkenscheiben setzen und mit Kapernbeeren, Dillzweigen und den übrigen Toastwürfeln garnieren.