



# 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.