

Brötchen Deluxe mit Räucherlachs



(Quelle: Kaufland)

Zutaten (2 Portionen)

- 2 Bauernbrötchen
- 4 EL Doppelrahmfrischkäse
- 1-2 TL Tafelmeerrettich, aus dem Glas
- 100 g Räucherlachs
- 1 Avocado
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Schnittlauchröllchen

Zubereitung

Brötchen aufschneiden.

Frischkäse mit Meerrettich verrühren und die Brötchenhälften damit bestreichen. Räucherlachsscheiben darauf verteilen.

Avocado halbieren, entsteinen, Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale lösen, in Spalten schneiden und leicht salzen und pfeffern.

Avocadospalten ebenfalls auf den Brötchen geben.

Mit Schnittlauchröllchen garniert servieren.