

Knäckebrot mit Frischkäsecreme und Lachs

Das Knäckebrot mit Frischkäsecreme und Lachs ist eine schmackhafte und gesunde Rezept-Idee für eine ausgewogene Jause.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

8 Scheiben	Knäckebrot
250 g	Räucherlachs
1 Stk.	Avocado
Nach Belieben	Rucola
150 g	Crème fraîche
80 g	Magerjoghurt
0.5 TL	Kren (Meerrettich)
	Salz und Pfeffer
Nach Belieben	Leinsamen (Sesam o.ä Samen)

Zubereitung

1. Für das **Knäckebrot mit Frischkäsecreme und Lachs** zuerst die Creme zubereiten. Dazu die Crème fraîche, Magerjoghurt und Kren mit einem Schneebesen vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Circa 15 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen.
2. Die Avocado schälen, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Das Knäckebrot mit der Frischkäsecreme bestreichen, den Räucherlachs und Avocado-Stücke darauf verteilen. Nach Belieben mit Samen und Rucola garnieren. Guten Appetit!

Tipp

Wer keine Avocados mag, kann anstelle hartgekochte Eier für das belegte Knäckebrot mit Frischkäsecreme und Lachs verwenden.

