

Exquisites Lachs/Gurken Canapé

Rezept für 10–15 HUG Zwieback

Zutaten

- 10–15 HUG Zwieback
ohne Zucker
- 250 g Rauchlachstranchen
- 100 g Salatgurke
- 1 EL Kräuter- oder Weinessig
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 1 Zweig Dill
- ½ Zwiebel oder Schalotte
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

- Einige Rauchlachstranchen für die Garnitur auf die Seite legen. Die restlichen Tranchen und die Salatgurke fein schneiden.
- Geschnittene Salatgurke und den Rauchlachs mit dem Kräuter- oder Weinessig, Zitronensaft und Sonnenblumenöl verrühren.
- Einige Zweigchen des Dills für die Dekoration auf die Seite legen. Den Rest des Dills und die Zwiebel/Schalotte fein schneiden, mit den restlichen Zutaten vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Auf Zwiebackscheiben verteilen, mit dem beiseite gelegten Rauchlachs und dem Dill garnieren und anrichten.

Variation

- Canapés mit einem Tupf Meerrettichschaum garnieren.

