



Kartoffelbrötchen

mit Gurke, Lachs und Ei



1



2



3



ZUTATEN

847036 Kartoffelbrötchen, hell

20 g Frischkäse

25 g Gurke

2 Scheiben Lachs

2 Scheiben gekochtes Ei

2 g Dill

Saft von ¼ Limette und etwas
Schalenabrieb



ZUBEREITUNG

1. Das Kartoffelbrötchen nach Backempfehlung backen. Nach dem Abkühlen mittig aufschneiden. Den Frischkäse mit Limettensaft und etwas Schalenabrieb vermischen und auf die untere Brötchenhälfte streichen.
2. Gurke mit einem Spiralschneider in Streifen schneiden und auf dem Brötchen anrichten, anschließend den Lachs auf die Gurke legen.
3. Eierscheiben auf dem Lachs verteilen und mit Dill garnieren. Die obere Brötchenhälfte aufsetzen und servieren.



BACKEMPFEHLUNG

Das Kartoffelbrötchen bei 180-200 °C
ca. 8-10 Min. backen.



TIPP

Für eine vegetarische Rezeptur
können Sie statt Lachs auch
Avocado-Scheiben benutzen.