



# DINKEL-VOLLKORN LACHS

## Zutaten:

Zutaten für 2 Portionen: 2 Scheiben Lieken Urkorn Fit & Vital Dinkel-Vollkorn, 2 EL Frischkäse (fettarm), 2 TL Tafelmeerrettich (alternativ Honig-Senf), 2 TL gehackter Dill + Dillspitzen zur Dekoration, Salz, Pfeffer, 80 g fein geschnittener Räucherlachs, 12 - 16 dünne Gurkenscheiben Frisch gemahlener Pfeffer

## Zubereitung:

Frischkäse mit Meerrettich (oder Honig-Senf) und Dill verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Lieken Urkorn Fit & Vital Dinkel-Vollkorn mit der Frisch-Käse-Creme bestreichen. Die einzelnen Räucherlachs-Scheiben leicht aufrollen und längs auf dem Brot verteilen. Die Gurkenscheiben dekorativ zwischen den Räucherlachsscheiben anordnen. Abschließend mit frisch gemahlenem Pfeffer sowie Dill-spitzen bestreuen.  
Zubereitungszeit: ca. 5 Minuten

