



ENERGIEBÜNDEL

Zutaten:

2 Scheiben Lieken Urkorn Bauernmild, 100g Räucherlachs, Saft einer halben Zitrone, 1 TL Olivenöl, 1 EL Gartenkräuter, 1 TL Meerrettich, frische Gurke, Radieschen

Zubereitung:

Lachs fein würfeln und mit den übrigen Zutaten zu einer Paste verrühren. Das Ganze etwas ziehen lassen und danach das Lachstatar auf beide Scheiben Lieken Urkorn Bauernmild verteilen. Gurken und Radieschen in Scheiben schneiden und auf dem Brot anrichten.

