



# FRISCHER LACHS- HAPPEN

## Zutaten:

Zutaten für 2 Portionen: 2 Scheiben Lieken Urkorn Vollkorn Kerni, 100 g Räucherlachs, 100 g Frischkäse (natur), 1-2 TL Sahne-Meerrettich, 1 kleine reife Avocado, einige Tropfen Zitronensaft, grob geschroteter Pfeffer

## Zubereitung:

Frischkäse und Meerrettich verrühren und beide Scheiben Lieken Urkorn Vollkorn Kerni damit bestreichen. Avocado schälen, halbieren, Kern herauslösen, das Fruchtfleisch in Spalten schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Avocadospalten auf dem Brot verteilen, mit Pfeffer bestreuen und Räucherlachs darauf anrichten. Nach Wunsch mit Dill garnieren. Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

