

# SANDWICH MIT LACHSCREME UND GURKE

## SANDWICH MIT LACHSCREME UND GURKE

Auch wenn Sandwichs am Ende ja meistens schnell gemacht sind gibt es für dieses hier einiges vorzubereiten. Der Lachs wird sanft im Ofen gegart werden, kühlt dann ein wenig ab und wird mit etwas Mayonnaise und frischen Kräutern zu einem leckeren Aufstrich verarbeitet. Wenn das aber erledigt ist, dann landet die Creme ganz einfach mit ein paar Scheibchen Gurke zwischen zwei Scheiben frisch gebackenem Brot. Und dann könnt ihr ein leckeres Sandwich mit Lachscreme und Gurke genießen!



### ZUTATEN FÜR 2 SANDWICHS:

2 große Scheiben Brot

1/3 Salatgurke

Für die Creme:

300g Lachs

etwas Olivenöl

Pfeffer & Salz

1/2 Zitrone

150g Mayonnaise

2 EL Ajvar

1/2 Bund Dill

ZUBEREITUNG:

Ofen auf 120°C vorheizen. Den Lachs rundum mit Olivenöl einreiben und leicht salzen. In eine kleine Auflaufform legen, mit dünn aufgeschnittenen Zitronenscheiben belegen und für 20 Minuten in den Ofen schieben.

Den fertig gegarten Lachs aus dem Ofen holen, die Haut abziehen und den Lachs klein zupfen. Mit Pfeffer, Salz, Ajvar und fein gehacktem Dill vermengen. Etwas abkühlen lassen und dann mit der Mayonnaise verrühren.



Das Brot rösten und die Scheiben halbieren. Die Gurke sehr dünn aufschneiden. Beide Scheiben Brot dick mit der Lachscreme bestreichen und die Gurkenscheiben je auf eine Scheibe davon legen.





Den Deckel auf den Boden setzen und die Sandwichs sofort servieren.



Greift zu und lasst es euch schmecken!





©katha-kocht.de