

SOMMERLICHE GURKE-LACHS-BROTE

Basierend auf Indizien gehe ich davon aus, dass ihr die Kombination Lachs und Gurke auf dem Brot mögt. Sowohl der Lachs-Skyr-Aufstrich mit Gurke als auch das Sandwich mit Lachscreme und Gurke sorgen hier auf dem Blog nämlich für regelmäßige Klicks und da ich beides ausgesprochen lecker finde kann ich euch das absolut nicht verdenken. Damit uns aber allen nicht langweilig wird habe ich mal wieder ein neues Experiment gewagt und ein paar sommerliche Gurke-Lachs-Brote gezaubert. Mit Joghurt, Honig und Senf ist die Kombination einfach genial und falls ihr vielleicht vom Vorabend ein paar Reste vom gebratenen Lachs habt ist das Ganze im Handumdrehen fertig. Frühstück, Mittagessen oder Abendbrot? Ganz egal, diese leckeren Schnittchen gehen einfach immer!



ZUTATEN FÜR 8 GURKE-LACHS-BROTE:

(ich plane 2-3 Brote pro Person):

8 große Scheiben Brot, z.B. Landbrot / Dinkelbrot / Toastbrot

150g Lachs (mit etwas Öl gebraten)

1 Salatgurke

10 Cocktailtomaten

2 Frühlingszwiebeln

100g Joghurt

1/2 EL Senf

1 EL Honig

1 Zitrone

Pfeffer & Salz

etwas Schnittlauch

ZUBEREITUNG:

Falls noch nicht geschehen etwas neutrales Pflanzenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und den Lachs von beiden Seiten braten bis er gar ist. Beiseite stellen und möglichst vollständig (oder zumindest lauwarm) abkühlen lassen, sonst gerinnt euch später das Joghurtdressing.

In dieser Zeit die Gurke klein würfeln, die Tomaten vierteln, den Schnittlauch und die Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden und die Schale der Zitrone mit einer feinen Reibe* dazu reiben. Alles zusammen in eine ausreichend große Schüssel geben.

Den Joghurt mit Senf, Honig, dem Saft aus der halben Zitrone, etwas Pfeffer und Salz zu einem würzigen Honig-Senf Dressing anrühren und mit dem Salat vermengen.

Am Ende den Lachs fein zupfen und unterheben. Alles mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Die Brote toasten oder in der Pfanne von beiden Seiten kurz anrösten.

Den bunten Lachs-Salat auf die gerösteten Brote verteilen.

Je nach Geschmack noch eine Prise Pfeffer über die sommerlichen Gurke-Lachs-Brote mahlen und die leckeren Schnittchen sofort servieren.

Greift zu!

