

TAPAS – LACHS-OLIVEN SCHNITTCHEN

TAPAS – LACHS-OLIVEN SCHNITTCHEN

Ganz simpel und wie in Barcelona gegessen – diese kleinen Tapas Schnittchen mit Lachs und Oliven durften auf meinem Geburtstags-Buffer nicht fehlen.



Zutaten:

Weißbrot

200g Räucherlachs

Frischkäse

Grüne und schwarze Oliven

Zubereitung:

Das Brot wird aufgeschnitten und mit Frischkäse bestrichen. Den Lachs in passende Stücke schneiden oder zupfen und damit belegen.

Eine grüne oder schwarze Olive mit einem Holzspießchen fest pieken und die Lachs-Oliven Schnittchen sofort servieren.

Fertig!