Sandwich Räucherlachs und Zitronengras-Creme



Zutaten

4

- 4 Scheiben Tramezzini-Weißbrot
- 500 g Lachs in lange Scheiben geschnitten
- 200 g Crème fraîche
- 100 g Mayonnaise
- 4 EL gehackter Schnittlauch
- Abgeriebene Schale und Saft von 1 Limette
- 1 zusätzliche Limette zum Garnieren
- 1/2 Bund gehackter Koriander
- 2 EL geschnittene Pefferminze
- 2 EL Bresc Zitronengraspüree
- 1 rote Zwiebel
- Pfeffer und Salz
- 1 Gurke
- Eisbergsalat

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Zitronengraspüree 450g

Zubereitung

Die Gurke waschen und lange dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel in Ringe und den Salat in Stücke schneiden. Zitronengras, Limette, Schnittlauch und Koriander mit der Crème fraîche mischen und nach Belieben würzen. Die Creme auf die Brotscheiben streichen und mit Salat, Minze, Lachs und Zwiebel belegen. Übereinander legen und diagonal durchschneiden. Mit einem Holzspießchen feststecken. Mit Limettenspalten und Korianderblättern garnieren.