






Brunch-Bowl mit Stremellachs

 Leicht  15 min  4 Personen

Zutaten

- 2 Stück Stremellachs à 120 g
Art.-Nr. 84877 auf
www.deutschesee.de/shop
- 4 Eier
- 1 Salatgurke
- 200 g Frischkäse
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 1 Bund Dill
- 1 TL Zitronensaft
- 4 Scheiben Toast
- Butter zum Anbraten
- 1 Bund Schnittlauch

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Eier kochen, pellen und vierteln. Gurke waschen, längs halbieren und mit einem Esslöffel die Kerne auskratzen. Kerne mit Frischkäse glatrühren und mit etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken. Gurke in mundgerechte Würfel schneiden. Dill fein hacken und zu den Gurken geben. Mit Zitronensaft, Olivenöl und Salz abschmecken.

Schritt 02

Toastscheiben in ca. 2 cm große Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Butter anbraten, bis sie schön braun und knusprig werden. Schnittlauch in sehr feine Ringe schneiden. Stremellachs in größere Stückchen reißen. Alle Zutaten in 4 Schüsseln nebeneinander anrichten.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür