






Graved Lachs im Bauernbrötchen

 Leicht  10 min  4 Personen

Zutaten

- 400 g Graved Lachs
Art.-Nr. 80340 auf
www.deutschesee.de/shop
- 200 g Skyr
- Salz
- Pfeffer
- 2-3 EL Honig, flüssig
- 1 Bund Dill
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Apfel, rot
- 4 Bauernbrötchen
- 4 Salatblätter

Zubereitung

Schritt 01

Für die Kräutersauce den Skyr mit Salz, Pfeffer und Honig glattrühren. Dill fein schneiden, Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und in die Sauce rühren. Apfel auf dem Gemüsehobel in feine Scheiben hobeln.

Schritt 02

Bauernbrötchen aufschneiden und je mit einem Salatblatt, Apfelscheiben, Sauce und Graved Lachs belegen.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür