






Flûte mit Räucherlachs & Feigen

 Leicht  10 min  4 Personen

Zutaten

- 200 g Arctic Rose®-
Räucherlachs, ungeschnitten
Art.-Nr. 84406 auf
www.deutschesee.de/shop
- 4 Feigen, reif
- 50 g junge Erbsenschoten
- 1 Flûte, französisches
Weizen-Baguette
- 150 g Ziegenfrischkäse
- Erbsenkresse

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Räucherlachs in fingerdicke Scheiben schneiden und diese in der Mitte nochmals durchschneiden, sodass die Stücke nicht zu lang sind. Feigen in Scheiben schneiden. Die jungen Erbsenschoten knacken und die süßen Erbsen aufheben.

Schritt 02

Das Baguette mit einem Sägemesser aufschneiden. Die untere Hälfte großzügig mit Ziegenfrischkäse bestreichen. Baguette übereinander mit Räucherlachs, Feige und Erbsen belegen, mit ein wenig Erbsenkresse garnieren und dem Deckel toppen.

Tipps & Tricks

Für den Transport lässt sich das Lachs-Feigen-Flute besonders gut in Butterbrot- oder Wachspapier einpacken.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür