



Räucherlachs Pastrami-Style mit Käse

dazu Karotten-Sellerie-Salat mit Kapern



ca. 25min



2 Personen

Brotzeit ist die beste Zeit, wenn du sie dir mit einem leckeren Belag wie diesem versüßt: Würzig angemachter Räucherlachs wird heute mit mildem Emmentaler überbacken, mmmh! Knackige Knollensellerie- und Karottenraspeln, salzige Kapern und Lauchzwiebeln genießen ihr Bad in einem cremigen Senfdressing, dann nehmen sie als frische Krönung ihren Platz auf dem angerösteten Roggenbrot ein. Ein Biss – und die Zeit steht still!

Was du von uns bekommst

- 1 Päckchen körniger Senf ¹⁰
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 Knollensellerie ⁹
- 1 Karotte
- 1 Packung Kapern
- 1 Päckchen Köfte-Gewürzmischung
- 1 Packung Räucherlachsschnitzel ⁴
- 1 Packung Roggenbrot ^{1,7}
- 50g geriebener Emmentaler ⁷

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Mayonnaise ³
- 2TL Tomatenketchup
- 1TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Küchenreibe
- Sparschäler

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Fisch (4), Milch (7), Sellerie (9), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

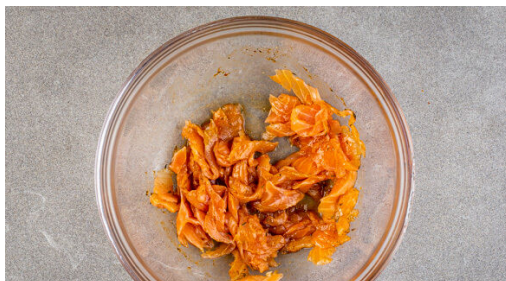
Nährwertangaben pro Portion

Energie 637kcal, Fett 28.6g, Kohlenhydrate 55.9g, Eiweiß 30.0g



1. Dressing anrühren

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. **1-2TL Senf** mit 2EL Mayonnaise, 2TL Ketchup, 2EL hellem Essig, 1/2TL Salz sowie 1 kräftigen Prise Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren.



4. Fisch würzen

Die **1/2 des Gulaschgewürzes** mit 1TL Honig und 1TL Wasser verrühren und mit den **Räucherlachsschnitzeln** vermengen.



2. Salat vorbereiten

Den **weißen** und den **grünen Teil** der **Lauchzwiebeln** separat in feine Ringe schneiden. Den **Knollensellerie** schälen, vierteln und grob raspeln. Die **Karotte** ggf. schälen und ebenfalls grob raspeln.



5. Brote überbacken

4 Brotscheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit den **Lachsschnitzeln** belegen. Mit dem **Käse** bestreuen und im Ofen 2-3Min. überbacken, bis der **Käse** geschmolzen ist. **Tipp:** Das **restliche Roggenbrot** für ein Sandwich, z. B. mit Frischkäse, Räucherlachs und frischem Dill verwenden.



3. Salat fertigstellen

Die **weißen Lauchzwiebelringe** mit dem **Knollensellerie**, den **Karotten**, den **Kapern** und dem **Dressing** vermengen.



6. Brote belegen

Die **Brote** mit jeweils **1EL Salat** belegen und mit dem **Lauchzwiebelgrün** garnieren. Mit dem **restlichen Salat** auf Teller verteilen und servieren.