



Räucherlachs Pastrami-Style mit Käse

dazu Karotten-Sellerie-Salat mit Kapern



ca. 35min



3-4 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!

- 1 Päckchen körniger Senf ¹⁰
- 3 Lauchzwiebeln
- 2 Knollensellerie ⁹
- 2 Karotten
- 2 Packungen Kapern
- 1 Päckchen Kofte-
Gewürzmischung
- 2 Packungen
Räucherlachsschnitzel ⁴
- 2 Packungen Roggenbrot ^{1,7}
- 100g geriebener Emmentaler ⁷

- 4EL Mayonnaise ³
- 4TL Tomatenketchup
- 2TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Essig

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Küchenreibe
- Sparschäler

Energie 621kcal, Fett 28.0g,
Kohlenhydrate 54.1g, Eiweiß 29.3g



Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. **1EL Senf** mit 4EL Mayonnaise, 4TL Ketchup, 4EL hellem Essig, 1TL Salz sowie 1 kräftigen Prise Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren.



Das **Gulaschgewürz** mit 2TL Honig und 2TL Wasser verrühren und mit den **Räucherlachsschnitzeln** vermengen.



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



8 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:** Die **restlichen Roggenbrote** für Sandwichs, z. B. mit Frischkäse, Räucherlachs und frischem Dill verwenden.



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



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