



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!

Was du von uns bekommst

- 1 Päckchen körniger Senf¹⁰
- 3 Lauchzwiebeln
- 2 Knollensellerie⁹
- 2 Karotten
- 2 Packungen Kapern
- 1 Päckchen Köfte-Gewürzmischung
- 2 Packungen Räucherlachsschnetzel⁴
- 2 Packungen Roggenbrot^{1,7}
- 100g geriebener Emmentaler⁷

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Mayonnaise³
- 4TL Tomatenketchup
- 2TL 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 621kcal, Fett 28.0g, Kohlenhydrate 54.1g, Eiweiß 29.3g



1. Dressing anrühren



4. Fisch würzen



2. Salat vorbereiten



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.



3. Salat fertigstellen



6. Brote belegen



5. Brote überbacken

Das **Gulaschgewürz** mit 2TL Honig und 2TL Wasser verrühren und mit den **Räucherlachsschnetzen** vermengen. **8 Brotscheiben** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit den **Lachsschnetzen** 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 **Brote** mit jeweils **1EL Salat** belegen und mit dem **Lauchzwiebelgrün** garnieren. Mit dem **restlichen Salat** auf Teller verteilen und servieren.