



Special: Räucherlachs & Bete-Carpaccio

auf Naanbrot mit Kräutercreme



ca. 40min



2 Personen

Bei diesem fürstlichen Frühstücksbuffet würden wir am liebsten den ganzen Tag am Tisch sitzen bleiben und schlemmen: Wem ist nach etwas Naanbrot, das exquisit mit eingelagerten Bete Scheiben, rauchigem Lachs und frischen Kräutern belegt ist? Oder doch lieber knusprige, warme Zucchinipommes, die auf dem Weg zu deinem Mund noch einen kurzen Zwischenstop in einem cremigen Kräuterdip machen? Was für ein köstliches Dilemma ...

Was du von uns bekommst

- 1 Rote Bete
- 1 Päckchen Bratkartoffelgewürz
- 1 Zucchini
- 25g Panko-Paniermehl¹
- 1 Packung Naanbrot^{1,7}
- 15g Kerbel, Schnittlauch & Dill
- 1 Becher saure Sahne⁷
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Packung Räucherlachsschnetzel⁴

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Mayonnaise³
- 2EL Weizenmehl¹
- Salz
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Backrost
- 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). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 766kcal, Fett 31.3g, Kohlenhydrate 88.7g, Eiweiß 30.4g



1. Rote Bete einlegen

Den Backofen auf 250°C (230°C Umluft) vorheizen. Die **Rote Bete** schälen, halbieren und mit dem Sparschäler oder einem Messer in hauchdünne Scheiben schneiden. **Tipp:** Da **Rote Bete** stark färbt, beim Verarbeiten am besten Küchenhandschuhe und Schürze tragen. 1EL Essig, 1 kräftige Prise Salz und 1 Prise Zucker verrühren und mit der **Roten Bete** vermengen.



4. Kräutercreme zubereiten

Den **Kerbel**, den **Schnittlauch** und den **Dill samt Stängeln** fein schneiden. **3/4 der Kräuter** mit der **sauren Sahne** und 1 kräftigen Prise Salz verrühren.



2. Zucchini vorbereiten

Das **Bratkartoffelgewürz** mit 2EL Mehl, 1EL Olivenöl, 2EL Wasser und 1 kräftigen Prise Salz verrühren. Die **Zucchini** in 5-7cm lange, pommesartige Stifte schneiden und mit der **Mehl-Mischung** vermengen. Anschließend das **Paniermehl** untermengen, bis die **Zucchini** rundum bedeckt sind.



3. Zucchini backen

Die **Zucchini** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech im Ofen in 20-25Min. goldbraun backen, dabei einmal wenden. Nach Geschmack mit Salz würzen. Die **Naanbrote** mit etwas Wasser besprühen und auf einem Rost im unteren Teil des Ofens in den letzten 3-4Min. der Backzeit erwärmen.



5. Brote bestreichen

Die **Naanbrote** mit der **1/2 der Kräutercreme** bestreichen. Die **restliche Kräutercreme** mit 1EL Mayonnaise zu einem **Dip** verrühren.



6. Brote belegen

Die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden. Die **Brote** mit der **Roten Bete**, den **Räucherlachsschnetzen** sowie den **Lauchzwiebeln** belegen und mit den **restlichen Kräutern** garnieren. Die **Brote** mit den **Zucchinipommes** und dem **Kräuterdip** servieren.