



Special: Räucherlachs & Bete-Carpaccio

auf Naanbrot mit Kräutercreme



ca. 45min



3-4 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

- 2 Rote Beten
- 2 Päckchen Bratkartoffelgewürz
- 2 Zucchini
- 50g Panko-Paniermehl¹
- 2 Packungen Naanbrot^{1,7}
- 30g Kerbel, Schnittlauch & Dill
- 2 Becher saure Sahne⁷
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Packungen Räucherlachsschnetzel⁴

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Mayonnaise³
- 4EL 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 816kcal, Fett 36.9g, Kohlenhydrate 89.0g, Eiweiß 30.5g



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. 2EL Essig, 1/2TL Salz und 1 kräftige Prise Zucker verrühren und mit der **Roten Bete** vermengen.



2. Zucchini vorbereiten

Das **Bratkartoffelgewürz** mit 4EL Mehl, 2EL Olivenöl, 4EL Wasser und 1/2TL 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.



4. Kräutercreme zubereiten

Den **Kerbel**, den **Schnittlauch** und den **Dill** **samt Stängeln** fein schneiden. **3/4 der Kräuter** mit der **sauren Sahne** und 1/2TL Salz verrühren.



5. Brote bestreichen

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



6. Brote belegen

Die **Lauchzwiebeln** 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.