



Räucherlachs & Rote-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 eingelegten Betescheibchen, rauchigem Lachs und frischen Kräutern belegt ist? Oder doch lieber knusprige, warme Zucchinipommes, die auf dem Weg zu deinem Mund noch einen kurzen Zwischenstopp 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-Paniermehl ¹
- 1 Packung Knoblauch-Koriander-Naan ^{1,7}
- 10g Schnittlauch & Dill
- 1 Becher saure Sahne ⁷
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Packung Räucherlachsschnitzel ⁴

Was du zu Hause benötigst

- 1 EL Mayonnaise ³
- 2 EL Weizenmehl ¹
- 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 827kcal, Fett 34.3g, Kohlenhydrate 96.8g, Eiweiß 30.9g



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



4. Kräutercreme zubereiten

Den **Schnittlauch** und den **Dill samt Stängeln** fein schneiden. **¾ der Kräuter** mit der **sauren Sahne** und 1 kräftigen Prise Salz verrühren.



2. Zucchini vorbereiten

Das **Bratkartoffelgewürz** mit 2 EL Mehl, 1 EL Olivenöl, 2 EL 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.



5. Brote bestreichen

Die **Naanbrote** mit der **½ der Kräutercreme** bestreichen. Die **restliche Kräutercreme** mit 1 EL Mayonnaise zu einem **Dip** verrühren.



3. Zucchini backen

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



6. Brote belegen

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