



Lachs-Brötchen mit Butter und Meerrettich

Für 10 Brötchen:

10 Rosenbrötchen, Art. 1687

500 g Lachs, geräuchert

75 g Butter

100 ml Sahne geschlagen

2 ½ EL Meerrettich

5 Tomaten

3 gelbe Paprika

½ Salatkopf (Lollo Bionda)

Etwas Kresse

Salz und Pfeffer

- ❶ Die Brötchen bei 200-220 °C für 12-15 Minuten backen.
- ❷ Währenddessen die Paprika, den Salat, die Kresse sowie die Tomaten waschen. Den Salat etwas zerpflücken, die Paprika in Streifen und die Tomaten in Scheiben schneiden.
- ❸ Die Unterseite der Brötchen jeweils mit etwas Butter bestreichen. Die geschlagene Sahne anschließend mit dem Meerrettich vermischen und mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Dann ebenfalls auf das Brötchen streichen.
- ❹ Das Brötchen zum Schluss mit Salat, dem Lachs, Tomaten und den Paprikastreifen belegen und anschließend noch mit etwas Kresse garnieren. Deckel aufsetzen und genießen.