

SANDWICH

**TIPP:** Schmeckt auch lecker mit Kräuterfrischkäse.

# Herzhaftes Butter-Croissant mit Räucherlachs, Rucola und Frischkäse

Für 10 Croissants:

.....  
**10 Butter-Croissants, Art. 501**  
**200 g Frischkäse, Doppelrahmstufe**  
**250 g Rucola**  
**300 g Räucherlachs**  
.....

- 1 Croissants aufbacken, abkühlen lassen und aufschneiden.
- 2 Die Oberseiten dünn, die Unterseiten großzügig mit Frischkäse bestreichen. Dann mit Rucola sowie Lachs belegen und den Deckel aufsetzen.

Weitere Rezeptideen finden Sie unter:  
[www.edna.de/rezepte](http://www.edna.de/rezepte)

**EDNA**

© EDNA International GmbH