

Fingerfood mit Räucherlachs



Zutaten für 4 Portionen:

6	Vollkornbrotschnitten
150 gr	Räucherlachs
1	reife Avocado, geschält und Kern entfernt
1 TL	Zitronensaft
1	Gurke
	frischer Dill, fein gehackt
	halbierte Oliven, ohne Stein
	Zahnstocher

Vollkornbrotschnitten in Quadrate schneiden. Evt. die Ränder abschneiden.

Räucherlachs ebenfalls in Quadrate schneiden, passend zur Brotgrösse.

Avocado mit der Gabel zerdrücken und mit Zitronensaft vermischen.

Gurke in sehr feine Scheiben schneiden oder hobeln.

Brot mit Avocado-Püree bestreichen, dann ein Stück Räucherlachs darauflegen und mit fein gehacktem Dill bestreuen. Gurkenscheibe mit einem Zahnstocher oder Spiesschen am Brot feststecken und eine halbe Olive aufstecken.