

VORSPEISE

TIPP: Mit gerösteten Walnüssen wird der Aufstrich besonders aromatisch.

Baguettehäppchen mit Walnussaufstrich und Räucherlachs

Für 20 Häppchen:

.....
2 Baguettestangen, Art. 64
400 g Räucherlachs
300 g Frischkäse, Doppelrahmstufe
100 g Walnüsse
1 TL Honig
1 EL Olivenöl
Etwas Salz und Pfeffer
.....

- 1 Die Baguettes backen, abkühlen lassen und in 20 Scheiben schneiden.
- 2 Walnüsse hacken, dann mit Frischkäse, Honig und Olivenöl zu einem Aufstrich vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3 Die Baguettescheiben grosszügig mit dem Aufstrich bestreichen. Zum Abschluss den Lachs dekorativ auf den Häppchen anrichten.

Weitere Rezeptideen finden Sie unter:
www.edna.ch/rezepte

EDNA

© EDNA Backwaren AG