REZEPT

VOLLKORNSTULLE MIT AVOCADO UND RÄUCHERLACHS

BIO AVOCADO GEWÜRZ N° 749

RIMOCO GEWÜRZMANUFAKTUR

www.rimoco.de

ZUTATEN

4 SCHEIBEN
KOCHZEIT | 15 MIN.

CREME

200 g Frischkäse
2 EL Dill
2 TL Avocado Gewürz N°749
Abgeriebene Zitronenschale
Zitronensaft von 1/2 Zitrone
Salz

BELAG

4 Scheiben Vollkornbrot
1,5 Avocados
150 g Räucherlachs
1 kleine rote Zwiebel
4 TL Kapern
Dill & Kresse
Bio Avocado Gewürz N°749
Rosa Salzflocken N°254
Zitronensaft

ZUBEREITUNG

1. Frischkäse mitgehacktem Dill und Avocado Gewürz verrühren, mit Zitronenschale und -saft abschmecken und nach Belieben noch Salz dazugeben.

2. Avocados halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch längs in Scheiben schneiden.

3. Zwiebel in dünne Ringe schneiden. Vollkornbrot dick mit Frischkäsecreme bestreichen, mit je einem Viertel der Avocadoscheiben und Räucherlachs belegen.

4. Zwiebelringe und Kapern darauf verteilen.

5. Mitgehackten Kräutern, Avocado Gewürz und Salzflocken bestreut und mit Zitronensaft beträufelt servieren.

Tipp | Sehr lecker schmecken die Stullen auch mit Walnussbrot.

Das Rezept für ein köstliches Walnussbrot und viele weitere Rezeptideen findest du hier:

WEITERE REZEPTE
www.rimoco.de