



HIRZ Hűttenkáse

RAUCHLACHS CROSTINI MIT HÜTTENKÄSE

Dauer: ca. 10 Min. Für 4 Personen

- 6 Scheiben Baguette
- 180 g Hüttenkäse Gourmet
- 80 g Rauchlachs
- 2 EL Meerrettich-Mousse
- 1 EL Zitronensaft
- 2 EL Olivenöl
- Etwas Meerrettich, Abrieb (Optional)
- Petersilie
- Salz. Pfeffer
- 1 Apfel in feine Scheiben geschnitte

- 1 Brotscheiben auf ein Backblech legen. für ca. 5 Minuten in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens backen. Herausnehmen, auskühlen.
- 2 Brotscheiben mit Meerrettich bestreichen, mit Lachs belegen, Hüttenkäse Gourmet darauf verteilen.
- 3 Wenig Zitronensaft und Öl über den Hüttenkäse träufeln und Abrieb des Meerrettichs darüber geben.
- 4 Zum Schluss, Apfelschnitze auf die Brotscheibe verteilen und mit Petersilie garnieren.

Tipp: Vegetarische Variante anstatt Lachs dünne, rohe Fenchel Scheiben verwenden.