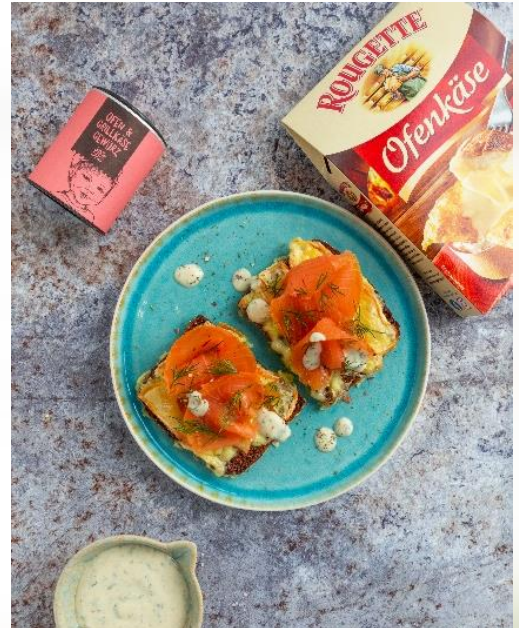




ROUGETTE Ofenkäse auf Räucherlachs Stulle

Zutaten für 6 Portionen:

- 1 ROUGETTE Ofenkäse Fein- würzig 320 g (Sorte nach Wahl)**
- 150 g Crème fraîche
- 100 g Räucherlachs
- 6 Scheiben Vollkornbrot
- 1 EL Senf
- 1 EL Honig
- ½ Bund Dill
- 6 Pr. Just Spices Ofen und Grillkäse Gewürz



Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen.
2. Die Brotscheiben auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und für ca. 5 Minuten im Backofen rösten.
3. Den ROUGETTE Ofenkäse in dünne Scheiben schneiden. Das Brot mit den Käsescheiben belegen und für ca. 20 Minuten in den Ofen geben und backen.
4. In einer Schüssel den Senf mit der Creme fraîche und dem Honig verrühren. Den Dill waschen, trocken tupfen, abzupfen und fein hacken. Den Dill mit in die Schüssel geben.
5. Das Brot aus dem Ofen nehmen und mit dem Räucherlachs und der Dill-Senf-Sauce belegen. Anschließend mit dem Ofen und Grillkäse Gewürz toppen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Nährwerte pro Portion:

332 kcal / 1389 KJ, Eiweiß 13g, Fett 26g, Kohlenhydrate 11g