

Lachs Toast



Stufe 1



Zubereitungszeit: 10 Min.



Zutaten:

8 Scheibe(n) Dinkelbrot
200 g Frischkäse
12 Stck. Radieschen
1 Gurke(n)
4 Scheibe(n) Lachs,
geräuchert
40 g Keimlinge
10 g Sesam



KitchenAid Toaster
ARTISAN 2-Scheiben in
pebbled palm



Gemüsemesser
KochForm



Brotmesser KochForm



Victorinox Sparschäler
Rex, blueberry



Continenta
Brotschneidebrett aus
Olivenholz



ASA Salz-/Pfefferstreuer
Set caja in nude



ASA Schale form'art in
carbon

1

Die Brotscheiben in den Toaster legen und bis zum gewünschten Bräunungsgrad rösten.

2

Das Brot auf einem Gitterrost abkühlen lassen, damit es nicht durchweicht.

3

Die Radieschen in Scheiben und die Gurke mit einem Gemüseschäler in Streifen schneiden.

4

Das geröstete Brot mit Frischkäse bestreichen und die Radieschen darauf verteilen.

5

Den Lachs und die Gurke falten und auf das Brot legen.

6

Mit Keimlingen und Sesam bestreuen.