

## 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



Brotmesser KochForm



Gemüsemesser KochForm



ASA Schale form'art in  
carbon



Continenta Brotschneidebrett  
aus Olivenholz



Victorinox Sparschäler Rex,  
blueberry

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.