

Erbsencremesandwich mit Lachs und roten Zwiebeln

Zutaten:

Erbsaufstrich

3 Frühlingszwiebeln, 1 EL Olivenöl, 250 g TK Erbsen, 50 g Butter, eine Handvoll Rucola, Pfefferminze (frisch), Oregano, Zitronensaft, Muskatnuss, Pfeffer, Salz, 50 g Parmesan oder Pecorino

Rote Zwiebeln

2-3 rote Zwiebeln, Wasser, Essig, Zucker Salz

Zubereitung:

3 Frühlingszwiebeln in einem EL Olivenöl andünsten. Mit Gemüsebrühe auffüllen und die TK Erbsen dazugeben. Alles für ca. 10-15 Minuten kochen lassen. Den Rucola und die Butter hinzufügen. In Anschluss mit Zitronensaft, Muskatnuss, Salz, Pfeffer Pfefferminze und Oregano würzen. Alles mit dem Stab pürieren. Falls die Creme zu flüssig wird noch den Hartkäse hinzufügen.

Das Sandwich mit Erbsencreme bestreichen, Lachsscheiben darauf geben und mit den roten Zwiebeln garnieren.

Zu dem Erbsaufstrich passt hervorragend Lachs und zur Garnitur „Rote Zwiebeln“.

Guten Appetit!

Rote Zwiebeln

Zwiebeln putzen und in Ringe schneiden und mit wenig Wasser

aufsetzen. Mit Essig, Zucker und Salz abschmecken. Das ganze ca. 10 Minuten simmern lassen. In Anschluss noch etwas ziehen lassen. Danach abgießen und auskühlen lassen.