

Lachs-Avocado-Torte

Zutaten:

1 halbes Fladenbrot (die Unterseite), 150 g Kräuter-Frischkäse, 100 g Frischkäse mit Meersalz, 200 g Räucherlachs, 1 Avocado, Zitronensaft, 2 Eier, 2 Radieschen, Meerrettich aus der Tube, Dill, Blattpetersilie, Hawaii-Salz

Zubereitung:

Avocado halbieren, aus der Schale lösen und in Scheiben schneiden, mit Zitronensaft marinieren, damit sie die Farbe behalten und nicht braun anlaufen. Das an der Schale verbliebene Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen, mit der Gabel zerdrücken und mit dem Frischkäse vermischen.

Die Unterseite des Fladenbrots mit der Frischkäsemasse bestreichen. Den Räucherlachs locker darauf legen. Nun noch die beiden hartgekochten Eier in Scheiben schneiden und mit den Avocadoscheiben und den Radieschenscheiben auf der Torte verteilen, mit etwas Meerrettich und den frischen Kräutern garnieren. Ein wenig von dem Hawaii-Salz darüber streuen. Mindestens 1 Stundekalt stellen, dann kann serviert werden. Ein frischer Salat dazu und guten Appetit!

Zubereitungszeit: 10 – 15 Minuten