



Überbackenes Lachs-Baguette

Creme mit Senf, Honig und Meerrettich zum Überbacken

etwa 30 Scheiben

   gelingt leicht

 bis 20 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Zutaten:

200 g geräucherter Lachs
1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Classic
150 g Joghurt
200 g geriebener Gouda
etwa 3 EL flüssiger Honig
etwa 3 EL mittelscharfer Senf
etwa 1 ½ EL Meerrettich (aus dem Gl.)
4 EL gehackter Dill
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Außerdem:

1 Baguette

1 Vorbereiten:

Lachs in Streifen schneiden. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 250 °C

Heißluft etwa 230 °C

2 Zubereiten:

Lachsstreifen, Crème fraîche, Joghurt, Gouda, Honig, Senf, Meerrettich und Dill miteinander verrühren, mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Baguette in etwa 30 Scheiben und auf das Backblech legen. Creme darauf verteilen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 8 Minuten

Baguettescheiben warm oder kalt servieren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Baguettescheiben nach dem Backen mit frischem Dill und Lachs garnieren.
- Je nach Größe der Brotscheiben kann die Crememenge variieren.

