

SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: info@michelsen-versand.de Tel: +49 40 254 055 55 Web: www.michelsen-versand.de



Gouda-Cracker mit Lachs & Zitronen-Crème-fraîche – elegantes Fingerfood in 15 Minuten

Gouda-Cracker mit Lachs & Zitronen-Crème-fraîche

Zubereitungszeit: 10 min

Kochzeit: 5 min

Gesamtzeit: 15 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

1 Packet(e) Käse-Cracker Gouda

100 g Räucherlachs

100 g Crème fraîche

1 Stück(e) Bio-Zitrone (Abrieb + 1 TL Saft)

1 Teelöffel Akazienhonig

1 Prise(n) Salz

1 Prise(n) Pfeffer

Frischer Dill oder Kresse zum Garnieren

Gouda-Cracker mit Lachs & Zitronen-Crème-fraîche

1. Crème fraîche mit Zitronensaft, -abrieb, [Akazienhonig](#), Salz und Pfeffer glattrühren.

2. Auf jeden [Käse-Cracker](#) einen Klecks der Creme geben.
3. Mit Räucherlachs belegen und mit Dill oder Kresse garnieren.
4. Frisch servieren – ideal zu Sekt oder Gin Tonic!