



SEXYGLASFUTTER.DE

PARTYFOOD – FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN - PROTEINFOOD

## Burger Stremellachs - Sandwich



### Einkaufsliste:

Stremellachs, 150 g  
Toastbrot, 2 Scheiben  
Zitrone, 1 Bio  
Salatblatt, 1  
Dill, ½ Bund  
Schalotte, 1  
Lauchzwiebel, 1  
Crème fraîche, 2 EL  
grüner Pfeffer aus dem Glas  
bunter Pfeffer  
schwarzer Pfeffer  
Szechuanpfeffer  
Salz



SEXYGLASFUTTER.DE

PARTYFOOD – FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN - PROTEINFOOD

### Symbole für Burger Lachs - Hamburger Rezepte auf Toast

	  einfach schnell	 preiswert
 kalt servieren		
		 To Go Food Party

### Vorbereitung:

- Salat waschen und ein schönes Blatt aussuchen,
- Zitronenschale abraspeln, Saft auspressen,
- die Hälfte des Dills klein hacken, den Rest nur abzupfen,
- Schalotte in kleine Würfel schneiden,
- Lauchzwiebel in dünne Ringe schneiden.

### Pfefferdip“ herstellen:

- grünen Pfeffer mit dem Kochmesserrücken zerdrücken,
- die anderen Pfeffersorten im Mörser zerkleinern,
- Crème fraîche mit der Zitronenschale und den Pfeffersorten glatt rühren,
- mit Salz und Zitronensaft abschmecken,
- den gehackten Dill und die Schalottenwürfel unterheben

### Zubereitung:

- den Stremellachs mit einer Gabel leicht zerdrücken,
- die Weißbrotscheiben toasten.



SEXYGLASFUTTER.DE

PARTYFOOD – FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN - PROTEINFOOD

### **Burger zusammenbauen: siehe Bild**

- auf die untere Toastscheibe das Salatblatt legen,
- den Pfefferdip darauf verteilen,
- die Lauchzwiebelringe darüber streuen,
- dann den zerrupften Stremellachs darauf legen,
- mit dem restlichen Dill, etwas Zitronenabrieb und buntem Pfeffer bestreuen,
- die zweite Toastscheibe obenauf legen,
- ggf. mit einem Bambusspieß fixieren,
- kalt servieren

### **Tipps:**

- Das Grundrezept für den „**Pfefferdip**“ findet ihr auch auf unserer Website.
- Beim (geräucherten) Stremellachs gibt es große Qualitätsunterschiede. Bitte beim Einkauf drauf achten.

### **Dazu passt:**

- ein trockener Silvaner.