

Lachstorte bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 rundes Fladenbrot, 6 Päckchen Buko Frischkäse 17% Fett absolut, 1 kleines Glas Meerrettichsahne mit Preiselbeeren, 2 Packungen Räucherlachs, 3 hartgekochte Eier, Dill und Petersilie.

Die Vorbereitungen:

Fladenbrot waagrecht aufschneiden und die dickere Hälfte verwenden!

Die Zubereitung:

Frischkäse mit Preiselbeer-Meerrettichsahne glattrühren (sollte schön cremig sein). Die Sahnemischung auf die Fladenbrothälfte streichen und darauf den Räucherlachs verteilen. Die Eier in Scheiben schneiden und mit den Kräutern auf dem Lachs dekorieren.