

REZEPT

Räucherlachs-Skyrella-Sandwich

Zutaten

- 12 Scheiben Eiweißbrot
- 200 g Räucherlachs
- 2 Tomaten
- 1 Radicchio
- ¼ Salatgurke
- 4 Eier
- ½ Bund Dill
- 100 g Magerquark
- 3 EL Schamel Sahne Bio Meerrettich
- 2 Kugeln Skyrella
- 2 Prisen Salz
- 2 TL Olivenöl

Zubereitung

Die äußeren Blätter vom Radicchio entfernen. Mit einem kleinen Messer den Strunk entfernen und in einzelne Blätter zerlegen. Diese waschen und trocknen.

Tomaten, Gurke und Dill waschen und trocknen. Tomaten und Gurke in feine Scheiben schneiden. Magerquark mit Salz, Olivenöl und Sahne Bio Meerrettich abschmecken. Dill vom Stiel befreien.

Eier in eine Pfanne mit Öl geben und Spiegeleier braten. Eiweißbrot toasten. 8 Brotscheiben mit Magerquark bestreichen und mit Lachs, Radicchio, Gemüse und Kräutern belegen. Nun die Brotscheiben stapeln, die 4 übrigen Brotscheiben als Deckel benutzen. Zum Schluss die Spiegeleier obendrauf geben.

Weitere leckere Rezeptideen mit Meerrettich finden Sie auf [schamel.de](https://www.schamel.de)
