

REZEPT

Veganes Räucherlachs Bagel mit Meerrettich-Dip

ZUTATEN FÜR DEN DIP

250 g veganer Schmand
2 EL Schamel Meerrettich RACHENPUTZER
2 EL Essig
Zucker
Salz
Pfeffer

ZUTATEN FÜR DEN LACHS

600 g Karotten
2 Bagels
6 EL Salz
1 Nori-Blatt
2 EL Weißweinessig
4 EL Olivenöl
1 EL Flüssigrauch
100 ml Wasser

ZUBEREITUNG

Veganes Meerrettich Dip

Alle Zutaten miteinander gut vermischen und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Veganes Räucherlachs

Den Backofen auf 200 Grad (Ober-/ Unterhitze) vorheizen. Eine Auflaufform mit 3 EL Salz füllen. Die Karotten waschen und mit dem restlichen Salz einreiben. In die Auflaufform geben und ca. 60 Minuten backen. Karotten herausnehmen und abwaschen. Nun vorsichtig schälen und in kleine Streifen schneiden. Die Scheiben in ein Einmachglas geben. Nori-Blatt in vier Teile schneiden. Essig, Olivenöl, Flüssigrauch und Wasser verrühren und über die Karotten geben. Nori-Blatt-Stücke hinzugeben und gründlich vermengen. 2 bis 3 Tage im Kühlschrank ziehen lassen.

Bagel

Den Meerrettich Dip großzügig auf den Bagel schmieren. Nun den veganen Lachs darauf anrichten und nach Belieben mit Gewürzen (z.B. Sesam) verfeinern.

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