LZ-Rheinland

Artikel vom 07.02.2024 · Ausgedruckt am 21.11.2026, 00:55 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/lachs-petit-fours

Lachs Petit Fours



Foto: Nadine Hörster

Zutaten (für 18 Stück):

6 Scheiben Pumpernickel,

150 g Frischkäse,

2 Stiele Dill,

2 Stiele Petersilie,

2 Stiele Schnittlauch,

Salz,

Pfeffer,

130 g Räucherlachs,

18 Datteltomaten.

Zubereitung:

Kräuter putzen, fein hacken und unter den Frischkäse rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Pumpernickelscheiben in je 6 Stücke schneiden. Tomaten in Scheiben schneiden. Lachs auf Größe der Pumpernickel schneiden. Lachsreste fein hacken. Die Hälfte der Pumpernickelscheiben mit Frischkäse bestreichen. Je eine Tomaten- und Lachsscheibe darauf legen und mit einer zweiten Pumpernickelscheibe belegen. Restliche Frischkäsecreme auf die Petit Fours verteilen. Mit dem restlichen Lachs garnieren.

Nadine Hörster