

TIPP: Mit gerösteten Walnüssen wird der Aufstrich besonders aromatisch.

Baguettehäppchen mit Walnussaufstrich und Räucherlachs

Für 20 Häppchen:
.....

2 Baguettestangen, Art. 64

400 g Räucherlachs

300 g Frischkäse, Doppelrahmstufe

100 g Walnüsse

1 TL Honig

1 EL Olivenöl

Etwas Salz und Pfeffer
.....

- ❶ Die Baguettes backen, abkühlen lassen und in je 10 Scheiben schneiden.
- ❷ Walnüsse hacken, dann mit Frischkäse, Honig und Olivenöl zu einem Aufstrich vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- ❸ Die Baguettescheiben großzügig mit dem Frischkäse bestreichen. Zum Abschluss den Lachs dekorativ auf den Häppchen anrichten.