Spargel-Lachs-Bruschetta

Zutaten für 4-6 Personen:

1 Ciabatta

150 g Meerrettich-Frischkäse

10 Stangen grüner Spargel

Saft ½ Bio-Zitrone

200 g Räucherlachs

½ Bund Dill

Pfeffer

Zubereitung:

Die holzigen Enden des Spargels abschneiden und diese ca. 8 Minuten in Salzwasser mit einer Prise Zucker und 1/2 EL Butter kochen.

Den Spargel abkühlen lassen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Den Räucherlachs und den Dill fein hacken, mit etwas Zitronensaft beträufeln und gut miteinander vermengen.

Das Ciabatta in feine Scheiben schneiden. Mit Meerrettich-Frischkäse bestreichen und den Lachs darauf verteilen. Mit Spargel-Stückchen garnieren, etwas frisch gemahlenen Pfeffer darüber geben und genießen.

© Flavoured with Love (www.flavouredwithlove.com)