



Lachs-Crostini mit Attilus Kaviar

Lachs-Crostini

1 Ciabatta

150 g Frischkäse

125 g Stremellachs mit Pfeffer

Schale 1 Bio Zitrone

Pfeffer

Attilus Royal Siberian Kaviar

Zubereitung:

Frischkäse mit Stremellachs vermengen. Schale einer Bio-Zitrone hinzufügen und den Dip mit Pfeffer abschmecken.

Ciabatta in Scheiben schneiden, mit Olivenöl beträufeln und in der Pfanne oder auf dem Grill knusprig rösten.

Lachs-Dip auf die Crostini streichen und mit einem Klecks Attilus Kaviar verzieren.

