



Avocado-Frischkäse Baguette Canapées mit Rauchlachs

- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " });
```

Einfach und schnell gemacht, pikant und frisch, tolle Kombination auch als Sandwich

Zutaten

- 150g Rauchlachs
- 75g Doppelrahm Frischkäse
- Das Fleisch einer vollreifen Avocado
- 2 El flüssige Sahne
- Saft und Abrieb einer ½ Limone
- Einige frische Dillspitzen für die Garnitur
- Baguettebrot
- Salz und Pfeffer oder Chili, ev. etwas Knoblauchsatz (wenn man mag)

Zubereitungsart

Schritt1

Die Avocado halbieren, den Kern entfernen, einige Avocadoscheiben für die Garnitur herunter schneiden und mit etwas Limonensaft beträufeln.

Schritt2

Das restliche Fleisch mit etwas Salz, Chili oder Pfeffer und Limonensaft würzen und mit dem Stabmixer und der Sahne pürieren, nachschmecken.

Schritt3

Die Avocado Crème üppig auf krosses Baguette streichen und mit den Avocadoscheiben und einem kleinen Stück Lachs sowie einem Dillsträußchen garnieren

Rezeptart: Canapes **Tags:** avocado, einfach, frischkäse, kräuter, lachs, pikant, schnell, stehempfang

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/avocado-frischkaese-baguette-canapees-mit-rauchlachs/>