



# Happen von grüner Gurke mit Rauchlachsrose, Meerrettich und Dill

- **Portionen:** 15
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '15', 'yield' : '' });
```

## Zutaten

- 1 Schlangengurke
- 150 g Rauchlachs in Scheiben
- Frischer Meerrettich oder 1 kleines Gläschen
- 1 Zitrone
- 1/ Bund frischer Dill
- 1/2 Becher geschlagene Sahne
- Gewürze

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Sahnenmeerrettich:

### Schritt2

Den frischen Meerrettich schälen und reiben, mit Salz, Zucker, etwas weißem Pfeffer und Zitronensaft piknat würzen.

### Schritt3

Die steif geschlagene Sahne unterheben, nachschmecken.

### Schritt4

Die gefüllten Gurken:

### **Schritt5**

Die geschälten und in der Länge halbierten Gurken entkernen, in

### **Schritt6**

4 cm große Stücke schneiden und mit Sahnemeerrettich füllen. (Teelöffel oder Spritzsack)

### **Schritt7**

Den Rauchlachs in kleine, den Gurken angepasste Scheiben schneiden und zu einer „Rose“ drehen. Dekorativ auf die Gurken drapieren, mit einem kleinen Dillzweig verzieren.

### **Schritt8**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt9**

Auf einem Spiegel von: Crème fraiche, Salz, Pfeffer, Zucker und frisch geschnittenem Dill anrichten.

**Rezeptart:** Fingerfood **Tags:** dill, frisch, lecker, stehempfang

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/happen-von-gruener-gurke-mit-rauchlachsrose-meerrettich-und-dill/>