



Knusper - Knäcke mit Gravad - Lachs und Sesam

- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " " });
```

Skandinavien typische Fingerfood, einfach und schnell gemacht

Zutaten

- 1 Päckchen besonders dünnes Knäckegebrot
- 200 g Gravad Lachs in Scheiben.
- 125 g Crème fraîche
- 3 El Schnittlauch, gehackt
- Etwas frischen Dill
- 8 Stück halbierte Kapern
- 2 El gerösteter Sesam
- Etwas Zitronensaft
- Knoblauchsatz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst Crème fraîche mit Knoblauchsatz, Pfeffer, einer Prise Zucker ev. etwas Milch glatt rühren, herzhaft abschmecken und den Schnittlauch verrühren.

Schritt2

Die Knusper - Knäcke auf beliebige Größe schneiden, mit Schnittlauch Crème fraîche einstreichen.

Schritt3

Darüber den Lachs geben, mit etwas Zitronensaft und frisch gemahlenem Pfeffer marinieren.

Schritt4

Wieder einen Tl Schnittlauch Crème fraîche mittig placieren und mit den Kapern, dem Sesam und

einem Dillsträußchen garnieren.

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/knusper-knaecke-mit-gravad-lachs-und-sesam/>