

Schichtsalat Cup mit Frischkäsecreme, Lachs und Forellen Kaviar

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Einfach und schnell gemacht, schmackig, herzhaft

Zutaten

- 125 g geräucherter Lachs in dünnen Streifen
- 4 TL Forellen- oder Keta Kaviar
- Ca. 120 g Salatgurke, geschält, entkernt in feinen Würfeln
- 2-3 Kopfsalat Blätter in feinen Streifen (Chiffonde)
- 250 g Doppelrahm-Frischkäse (Gervais oder Philadelphia)
- 50 g Schmand
- Saft 1 Limette und etwas Abrieb
- 1/2 Bund Dill, gehackt (4 kleine Sträußchen zurück lassen)
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Schöne hohe Becher/Cups

Zubereitungsart

Schritt1

Den Frischkäse, Schmand, Limettensaft und Abrieb verrühren, salzen und pfeffern. Den gehackten Dill und die Gurkenwürfel unterheben.

Schritt2

In die Gläser zunächst etwas Chiffonade geben, darüber die Frischkäse Creme und etwas von den Lachsstreifen.

Schritt3

Vorgang einmal wiederholen, obenauf einen TL Forellen Kaviar setzen. Mit einem Dillsträußchen garnieren, dazu knuspriges Brot zum Knabbern reichen.

Rezeptart: Kalte Vorspeisen

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)315
- Fett (g)26
- KH (g)4
- Eiweiss (g)15
- Ballast (g)1

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schichtsalat-cup-mit-frischkaesecreme-lachs-und-forellen-kaviar/>