

## Königlich schlemmen: Toast mit geräucherter Lachsforelle & Preiselbeer- Meerrettich



### Edel und gut

Mit wenigen Lebensmitteln etwas Köstliches zaubern ist ein sinnvoller Ansatz für unsere Blogideen. Gerade an stressigen Tagen sind schnelle und schmackhafte Rezeptideen gefragt. Ein Toast ist schnell zubereitet und wird mit einem knackigen Salat zu einem Festessen. Perfekt für die Seele.

Deswegen hier die heutige Rezeptur für **"Toast mit geräucherter Lachsforelle & Preiselbeeren-Meerrettich"**:

### Zutaten

- 8 Toastscheiben
- 200 g kalt geräucherte Lachsforelle, in Scheiben
- 100 g (Wild-) Preiselbeeren, eingemacht
- 100 g Sahne-Meerrettich
- 80 g Butter, weich
- Nach Belieben: Radieschen-, Zwiebel-, Gurken- und Essiggurkenscheiben, Kräuter und Zitronenscheiben zum Servieren

### Zubereitung

Die Toastscheiben im Toaster, Ofen oder in der Pfanne goldgelb rösten.

Mit weicher Butter dünn bestreichen und darauf die Räucherfischscheiben verteilen.

Die Preiselbeeren mit dem Sahne-Meerrettich verrühren.

Den Toast mit Preiselbeer-Meerrettichdip, Gurken-, Zwiebel- und Radieschenscheiben garnieren. Mit Kräutern bestreuen und mit Zitronenscheiben servieren.