

Mini-Ciabattini mit Frischkäse und Lachs



Zutaten für 12 Stück:

12 Mini-Ciabattini (zum Aufbacken)

90-120 g Frischkäse

ca. 150 g Räucherlachs

einige Stängel frischer Dill
(optional)

1. Brötchen nach Packungsanleitung aufbacken.

2. Halbieren und großzügig mit Frischkäse bestreichen. Räucherlachsscheiben zurechtschneiden und auflegen. Optional mit etwas frischem Dill garnieren.

Hinweise:

Original amerikanisch sind Bagels mit Frischkäse und Lachs. Wegen der viel geringeren Größe sind Mini-Ciabattini aber besser für Parties geeignet.

Das Bild zeigt ein Ciabattini mit Lachs. Mini-Ciabattini zum Aufbacken werden im Handel z.B. unter der Bezeichnung "Ciabatta Party Brötchen" angeboten.

Schlagworte:

sehr leicht, Zubereitung ca. 10 min, Gesamtzeit ca. 30 min, Partygerichte, Canapés, belegte Brote, Fisch, Räucherlachs, amerikanisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 09.01.2023