

Pumpnickeltaler mit Frischkäse und Lachs



Zutaten für 12 Stück:

Pumpnickeltaler (kann man in Rollenform fertig kaufen)

60-80 g cremiger Frischkäse

2-3 Scheiben Räucherlachs

Pumpnickeltaler mit Frischkäse bestreichen. Passende Räucherlachsabschnitte schneiden und leicht gedreht auflegen (siehe Bild).

Pumpnickeltaler in Rollenform gibt es manchmal unter der Bezeichnung "Party-Vollkornbrot" zu kaufen.

Schlagworte:

sehr leicht, Zubereitung ca. 5 min, Partygerichte, zum Aperitif, Pumpnickeltaler, Fisch, Räucherlachs, international

Hinweise:

Statt Pumpnickeltalern kann man kleine Dreiecke oder Vierecke aus Pumpnickel schneiden. Oder Roggenbrot rund ausstechen. Kommt gut an bei Gästen, sieht auf Servierplatten gut aus. Kann sehr gut vorbereitet werden.

Rezept und Foto: Walter Stand 12.01.2023