Entdeckt und gefunden bei Rila die Genussentdecker: www.rila.de



Pintxo mit Räucherlachs und Kapernperlen

Gesamtzeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 12 Stücke

Pintxo mit Räucherlachs und Kapernperlen

1 Stück(e) Baguette

150 g Räucherlachs

100 g Frischkäse (natur)

2 Teelöffel Crème fraîche

1 Teelöffel Zitronensaft (frisch)

3 Teelöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

1 Stück(e) Schalotte (sehr fein gehackt)

3 Esslöffel Ibero Kapernperlen

2 Stück(e) Leverno Peperoni Lombardi mild

Etwas Zitronenabrieb

Nach Belieben McCormick Pfeffer schwarz gemahlen

Etwas Schnittlauch (frisch)

Nach Belieben Kleine Spieße

Pintxo mit Räucherlachs und Kapernperlen

1.

Das Baguette schräg in etwa 1–1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Mit etwas Olivenöl beträufeln und in der Pfanne oder im Ofen goldbraun rösten.

Frischkäse mit Crème fraîche, Zitronensaft, etwas Zitronenabrieb, Schalotte und schwarzem Pfeffer verrühren.

Auf jede geröstete Brotscheibe einen Klecks Frischkäsecreme geben. Räucherlachs locker darauflegen, sodass er etwas Volumen bekommt.

Ein paar fein geschnittene Peperoni auf den Lachs geben und anschließend Kapernperlen darüber verteilen.

Mit etwas Zitronenabrieb, Schnittlauch und einem winzigen Schuss Olivenöl abschließen. Das ganze mit Spießen befestigen.