

# Avocado-Frischkäse Baguette Canapées mit Rauchlachs

- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " } });
```

Einfach und schnell gemacht, pikant und frisch, tolle Kombination auch als Sandwich

## Zutaten

- 150g Rauchlachs
- 75g Doppelrahm Frischkäse
- Das Fleisch einer vollreifen Avocado
- 2 El flüssige Sahne
- Saft und Abrieb einer ½ Limone
- Einige frische Dillspitzen für die Garnitur
- Baguettebrot
- Salz und Pfeffer oder Chili, ev. etwas Knoblauchsatz (wenn man mag)

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Avocado halbieren, den Kern entfernen, einige Avocadoscheiben für die Garnitur herunter schneiden und mit etwas Limonensaft beträufeln.

### Schritt2

Das restliche Fleisch mit etwas Salz, Chili oder Pfeffer und Limonensaft würzen und mit dem Stabmixer und der Sahne pürieren, nachschmecken.

### Schritt3

Die Avocado Crème üppig auf krosses Baguette streichen und mit den Avocadoscheiben und einem kleinen Stück Lachs sowie einem Dillsträußchen garnieren

**Rezeptart:** Canapes **Tags:** avocado, einfach, frischkäse, kräuter, lachs, pikant, schnell, stehempfang

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/avocado-frischkaese-baguette-canapees-mit-rauchlachs/>