

Happen von grüner Gurke mit Rauchlachsrose, Meerrettich und Dill

- **Portionen:** 15
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '15', 'yield' : '' });
```

Zutaten

- 1 Schlangengurke
- 150 g Rauchlachs in Scheiben
- Frischer Meerrettich oder 1 kleines Gläschen
- 1 Zitrone
- 1/ Bund frischer Dill
- 1/2 Becher geschlagene Sahne
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Der Sahnenmeerrettich:

Schritt2

Den frischen Meerrettich schälen und reiben, mit Salz, Zucker, etwas weißem Pfeffer und Zitronensaft piknat würzen.

Schritt3

Die steif geschlagene Sahne unterheben, nachschmecken.

Schritt4

Die gefüllten Gurken:

Schritt5

Die geschälten und in der Länge halbierten Gurken entkernen, in

Schritt6

4 cm große Stücke schneiden und mit Sahnemeerrettich füllen. (Teelöffel oder Spritzsack)

Schritt7

Den Rauchlachs in kleine, den Gurken angepasste Scheiben schneiden und zu einer „Rose“ drehen. Dekorativ auf die Gurken drapieren, mit einem kleinen Dillzweig verzieren.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Auf einem Spiegel von: Crème fraiche, Salz, Pfeffer, Zucker und frisch geschnittenem Dill anrichten.

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** dill, frisch, lecker, stehempfang

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/happen-von-gruener-gurke-mit-rauchlachsrose-meerrettich-und-dill/>