

# Schichtsalat Cup mit Frischkäsecreme, Lachs und Forellen Kaviar

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Einfach und schnell gemacht, schmackig, herzhaft

## Zutaten

- 125 g geräucherter Lachs in dünnen Streifen
- 4 TL Forellen- oder Keta Kaviar
- Ca. 120 g Salatgurke, geschält, entkernt in feinen Würfeln
- 2-3 Kopfsalat Blätter in feinen Streifen (Chiffonde)
- 250 g Doppelrahm-Frischkäse (Gervais oder Philadelphia)
- 50 g Schmand
- Saft 1 Limette und etwas Abrieb
- 1/2 Bund Dill, gehackt (4 kleine Sträußchen zurück lassen)
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Schöne hohe Becher/Cups

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Frischkäse, Schmand, Limettensaft und Abrieb verrühren, salzen und pfeffern. Den gehackten Dill und die Gurkenwürfel unterheben.

### Schritt2

In die Gläser zunächst etwas Chiffonade geben, darüber die Frischkäse Creme und etwas von den Lachsstreifen.

### Schritt3

Vorgang einmal wiederholen, obenauf einen TL Forellen Kaviar setzen. Mit einem Dillsträußchen garnieren, dazu knuspriges Brot zum Knabbern reichen.

**Rezeptart:** Kalte Vorspeisen

## **Nährwertangabe**

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)315
- Fett (g)26
- KH (g)4
- Eiweiss (g)15
- Ballast (g)1

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schichtsalat-cup-mit-frischkaesecreme-lachs-und-forellen-kaviar/>