

# Smörrebröd mit Räucherlachs

## Zutaten für 8 Brote

8 mittelgroße Scheiben Eiweißbrot  
1 Flasche dänische Remouladensoße  
4 mittelgroße Eier  
2 Salatherzen  
1 mittelgroße Salatgurke  
Radieschen  
1 Pkg. Räucherlachs  
Pfeffer



## Zubereitung

Die Eier hart kochen und abschrecken. In der Zwischenzeit die Brotscheiben im Toaster erwärmen. Anschließend mit der Remouladensoße bestreichen. Ein Salatblatt auf das Brot legen.

Jetzt die Eier pellen und mit einem Eierschneider in Scheiben schneiden und auf das Salatblatt legen. Den Lachs auf dem Salatblatt platzieren und mit Radieschen und Gurke garnieren und nochmals mit Soße betreufeln. Wer mag kann gern eine Prise Pfeffer drüber streuen.



Dauer  
20 Minuten



Aufwand  
Einfach

*Küchen*  
**SCHNACK.DE**