

Bruschetta mit Räucherlachs

Zutaten für 4 Personen:

300 g Räucherlachs (Gourmet Rückenfilet)
1 Meterbrot / Baguette
1 Zwiebel
2 Tomaten
1/4 Gurke
1 Knoblauchzehe
1 Bund Basilikum
100 g Rucola
4 El. Olivenöl
1 El. Balsamico Essig
Salz
Pfeffer

Zwiebel würfeln, Tomaten vierteln und entkernen, Gurken schälen und anschließend halbieren, die Kerne mit einem Löffel entfernen und die Gurke ebenfalls würfeln, Knoblauch klein hacken, Basilikum und Rucola in Streifen schneiden. Alles zusammen in eine Schüssel geben. Mit dem Öl und dem Essig marinieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mindestens eine halbe Stunde ziehen lassen. Das Brot in Scheiben schneiden und im Ofen von beiden Seiten leicht bräunen. Den Salat auf den Brotscheiben verteilen. Nun den Räucherlachs in dünne Scheiben schneiden und auf den Broten anrichten.

