

## *Lachsschnittchen mit Zucchinifrischkäse*

*Für 4 Personen / Zubereitungszeit ca. 15 Min.*

<i>Zucchini, klein</i>	<i>1</i>	<i>waschen, putzen und fein raspeln. Die sich dabei bildende Flüssigkeit ausdrücken.</i>
<i>Zitrone</i>	<i>1/2</i>	<i>heiß waschen und Schale fein abreiben.</i>
<i>Basilikumblätter</i>	<i>~ 20</i>	<i>in feine Streifen schneiden. Alles mit</i>
<i>Doppelrahm-Frischkäse</i>	<i>150 g</i>	<i>verrühren und mit</i>
<i>Salz</i>		<i>und</i>
<i>Pfeffer</i>		<i>abschmecken.</i>
<i>Toastbrotsscheiben</i>	<i>8</i>	<i>mit Frischkäse bestreichen und 4 Scheiben davon mit</i>
<i>Räucherlachscheiben</i>	<i>4</i>	<i>belegen. Den Lachs mit</i>
<i>Zitronensaft</i>	<i>etwas</i>	<i>beträufeln und mit den restlichen 4 Toastscheiben belegen.</i>
		<i>Die Sandwiches zweimal diagonal in 4 Dreiecke schneiden und auf einem Servierteller anrichten.</i>

*Der ideale Begleiter*

[Schmidt Pinot Rosé Sekt brut](#)

