



Ciabatta-Lachs-Sandwich mit Roter Bete und karamellisierten Walnüssen



Zubereitungszeit:
18 Minuten

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	739 kcal	Fett:	22,3 g
Eiweiß:	25 g	Davon gesättigte Fettsäuren:	5,97 g
Kohlenhydrate:	104 g	ungesättigte Fettsäuren:	16,33 g

Zubereitung:

1. Dill waschen, mit einem Küchenpapier trocken tupfen und fein hacken.
2. Rote Bete und Lachs in grobe Stücke schneiden. Mit Limettensaft beträufeln und im Mixer zerkleinern. Frischkäse und Olivenöl dazugeben und fein pürieren. Dill unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
3. Ahornsirup und Wasser in einer Pfanne erhitzen. Die Walnüsse dazugeben und karamellisieren. Abkühlen lassen und fein hacken.
4. Ciabatta in Scheiben schneiden. Die Rote-Bete-Mischung auf die Ciabattascheiben streichen, karamellierte Walnüsse darauf verteilen und servieren.

Zutaten für 4 Portionen :

- 2 Zweige Dill
- 350 g Rote Bete, gegart
- 300 g frisches Lachsfilet
- Limettensaft
- 4 EL Frischkäse
- 2 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 Prise Muskat
- 2 EL Ahornsirup
- 2 EL Wasser
- 50 g kalifornische Walnüsse, gehackt
- 2 Ciabatta à 300g