Bretzel mit Picandou und Räucherlachs

Informations

Personen : **1**
Zubereitung : **15 min.**

Zutaten

- 1 Picandou
- 1 frisch gebackene Bretzel
- 3 Scheiben Räucherlachs
- 2 Radieschen in Scheiben geschnitten
- Alfalfa Sprossen
- Salatblätter
- 50 g Crème Fraîche
- 1 Tl flüssigem Honig
- 1 Tl Senf
- 1 El geschnittenem Dill
- Salz
- Cayenne Pfeffer

Zubereitungschritte

1. Zubereitung der Honig Dill Sauce: Crème Fraiche, Honig, Senf und Dill in eine Schüssel geben und vermengen. Mit Salz und Cayenne Pfeffer abschmecken.
2. Die Bretzel aufschneiden und mit der Senf-Dill Sauce bestreichen. Mit dem Salat, dem Lachs, dem geschnitenen Picandou, den Radieschen und den Sprossen belegen.