

## Smoked Salmon + Avocado Sandwich

ergibt 2 Doppeldecker à 4 Dreiecke

4	Scheiben	Mehrkorn Toast (z.B. Harry Körner Balance)
30	gr.	Margarine oder Butter
140	gr.	Räucherlachs
½	Stück	Avocado
1	TL	Zitronensaft
½	EL	Meerrettich (Glas)
1	TL	Sesam



Die Avocado aus der Schale lösen und in feine Scheiben schneiden. Gleich mit Zitronensaft beträufeln, damit sie sich nicht verfärbt.

Die Toastscheiben nicht toasten mit Margarine oder Butter bestreichen, damit die Soße nicht so schnell einzieht.

Meerrettich dünn auf eine Seite verteilen. Mit Lachs und Avocado belegen und mit geröstetem Sesam bestreuen. Zuklappen und diagonal - je Doppeldecker - in 4 Teile zerschneiden und auf die längste Seite aufstellen.