



BONIC DEL SUD

LACHS PINTXO MIT SARDELLEN & GAMBAS

ZUTATEN:

100 g Räucherlachsscheiben
6 Gambas
6 Scheiben Baguette
6 Sardellenfilets
2 Eier hartgekocht (optional)
5 EL Mayonnaise oder **Aioli ohne Ei**
3 EL Kräuterbutter
Meersalz
1 Bund Dill
1 Bund Schnittlauch
1 Avocado in Scheiben
Mit Dill, Schnittlauch
und **Meersalz**flocken dekorieren!

ZUBEREITUNG:

- Die hartgekochten Eier vorsichtig in dünne Scheiben schneiden. Baguette in gleich dicke Scheiben schneiden und mit Kräuterbutter bestreichen und in der Pfanne anrösten. Baguettescheiben aus der Pfanne nehmen und mit den Lachs- und Ei-Scheiben belegen. Zum Schluß noch jeweils ein Sardellenfilet, Avocadoscheibe und eine Gamba mit etwas Mayonnaise oder Aioli ohne Ei dazugeben. Mit einem Zahnstocher oder Spießchen alles fixieren.

