



## Smörgas mit Lachs

### Zutaten für 12 Portionen

2 Stiele Dill, 30 g Butter (weich), 20 g Honig, Salz, Pfeffer, 12 Scheiben Toastbrot, 20 g Friséesalat (geputzt), 6 Scheiben Graved Lachs, 30 g rosa Seehasenrogen, Dillspitzen zum Garnieren

### Zubereitung

Dill von den Stielen zupfen und fein hacken. Butter, Honig, Salz, Pfeffer und Dill mit den Quirlen des Handrührers 2-3 Minuten schaumig schlagen. Butter mit Klarsichtfolie bedecken und kalt stellen. 30 Minuten vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen.

Aus dem Toastbrot mit einem runden Ausstecher 12 Scheiben à 6 cm Ø ausstechen, auf ein Backblech legen und unter dem Backofengrill goldbraun rösten. Toastbrot abkühlen lassen, mit etwas Dillbutter bestreichen und mit der Hälfte des Frisées belegen. Jeweils mit 1/2 Scheibe Lachs, 1 TL Seehasenrogen, restlichem Frisée und Dill garnieren.

Brote auf einer Platte anrichten.