

BLINI

mit Graved Lachs & Ketakaviar

Für ca. 45 Stück

- 18 Stk. Mini-Blini
gibts in der MERKUR Feinkost
- 20 g Butter
- 150 g Cottage Cheese
- 1 Bund Dille *gehackt*
+ ein paar Spitzen zum Garnieren
- Salz und Pfeffer
- 150 g Graved Lachs *in Scheiben*
- 30 g Ketakaviar

1. Die Blini in aufgeschäumter Butter pro Seite ca. 1 Min. braten, danach auf Küchenpapier abtropfen lassen.

2. Cottage Cheese mit gehackter Dille mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Je 1 Blini mit etwa 1 TL Cottage Cheese belegen, darauf ein Stück Lachs legen und einen weiteren Blini daraufsetzen. Nochmals mit Cottage Cheese und Lachs belegen und mit einem Blini bedecken. Cottage Cheese daraufsetzen und mit Kaviar belegen. Mit Dillspitzen toppen.

© 15 Min ★☆☆ Hobbykoch

GEWUSST:

Ketakaviar stammt vom im Pazifik lebenden Ketalachs. Die Körner sind relativ groß und rötlich.

