



# BLÜHENDEN BRÖTCHEN

Fingerfood leicht gemacht: Unsere Brötchen schmecken euren Gästen bestimmt!

ZEITSCHÄTZUNG  
**15 MIN**

SCHWIERIGKEIT  
**SUPER EASY**

ERNÄHRUNG  
**ALLESESSER**

## DAS BRAUCHST DU

Für 10 Brötchen:

- 1 Simply Good Zucchini Zoodles
- 1 Simply Good Sonnenschein Salat
- 1 Simply Good Joghurt Kürbiskernöl Dressing
- 1 Packung geräucherter Lachs
- 1 Packung Frischkäse
- 1 frisches Baguette
- Frische Kresse
- Salz und Pfeffer

## SO GELINGT'S DIR

1

Die Zucchini Zoodles in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze kurz anrösten und auskühlen lassen. Salzen und Pfeffern nicht vergessen.

2

Das Baguette in Scheiben schneiden und mit Frischkäse bestreichen.

3

Danach den Lachs in kleine Scheiben schneiden und die Brötchen damit belegen.

4

Obendrauf kommen nun häppchenweise die ausgekühlten Zoodles.

5

Ganz zum Schluss werden die Brötchen mit frischer Kresse und Karottenblüten aus dem Sonnenschein Salat geschmückt.

6

Den Sonnenschein Salat in kleine Schüsseln geben und mit Joghurt Kürbiskernöl Dressing verfeinern und zusammen mit den Brötchen servieren und genießen!