



# FORELLENCRACKER



25 Min.



mit Fisch

## Zutaten 4 Portionen

### Für die Forellencreme:

1 Packung(en)	Petrella mit frischem Schnittlauch (á 125 g)
600 g	geräucherte Forellenfilets, zerkleinert
2 EL	Apfel, fein gehackt
3 EL	frischer Meerrettich
etwas	flüssige Sahne
etwas	Salz und Pfeffer

### Zum Anrichten:

8 Scheiben	Roggenvollkornknäckebrötchen
3	Radieschen
etwas	Schnittlauch, fein geschnitten
1	kleine Gurke(n)

## Petrella Produkte



Petrella Schnittlauch



# FORELLENCRACKER



25 Min.



mit Fisch

## So wird's gemacht

1. Alle Zutaten für die Forellencreme mixen, abschmecken und in einen Spritzbeutel füllen.
2. Die Creme gleichmäßig auf die Knäckebrote verteilen.
3. Radieschen und Gurke(n) waschen. Radieschen in sehr dünne Scheiben schneiden. Gurke(n) in sehr dünne Stifte schneiden
4. Die fertigen Cracker mit Radieschen, Schnittlauch und Gurke verzieren.

