Ciabatta-Lachs-Sandwich mit Roter Bete und karamellisierten Walnüssen

Zubereitungszeit:
18 Minuten

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	739 kcal	Fett:	22,3 g
Eiweiß:	25 g	Davon gesättige Fettsäuren:	5,97 g
Kohlenhydrate:	104 g	ungesättige Fettsäuren:	16,33 g

Zubereitung:

1. Dill waschen, mit einem Küchenpapier trocken tupfen und fein hacken.

2. Rote Bete und Lachs in grobe Stücke schneiden. Mit Limettensaft beträufeln und im Mixer zerkleinern. Frischkäse und Olivenöl dazugeben und fein pürieren. Dill unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

3. Ahornsirup und Wasser in einer Pfanne erhitzen. Die Walnüsse dazugeben und karamellisieren. Abkühlen lassen und fein hacken.

4. Ciabatta in Scheiben schneiden. Die Rote-Bete-Mischung auf die Ciabattascheiben streichen, karamellisierte Walnüsse darauf verteilen und servieren.

Zutaten für 4 Portionen :

2 Zweige	Dill
350 g	Rote Bete, gegart
300 g	frisches Lachsfilet
	Limettensaft
4 EL	Frischkäse
2 EL	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
1 Prise	Muskat
2 EL	Ahornsirup
2 EL	Wasser
50 g	kalifornische Walnüsse, gehackt
2	Ciabattsa à 300g