



Döner Kebab mit Räucherlachs, Oliven und Honig-Senf-Soße

Zubereitung

1. Den Senf mit Crème fraîche, Honig und Zucker verrühren und die Soße abschmecken.
2. Den Salat waschen und klein zupfen. Die Oliven in Ringe schneiden. Den Dill fein hacken.
3. Das Kebab Brot nach Packungsanleitung zubereiten. Nacheinander den Salat, den Lachs und die Oliven verteilen. Zum Abschluss die Soße und den Dill auf dem Döner Kebab verteilen.



Foto: Susanne Brauer, Kochmädchen

Zutaten

- 1 Packung Kebab Brot von Mestemacher
- 400 g Räucherlachs
- 15 schwarze Oliven
- 1/2 Bund Dill
- 2 Köpfe Römersalat
- 3 EL körnigen Senf
- 150 g Crème fraîche
- 3 EL flüssigen Honig
- 1 Prise Zucker