



Cloud-Sandwich mit Avocado & Lachs

2 Portionen

Zutaten:

Für die Cloud-Brötchen:

2 Eier, Größe M
1 Prise Salz
100 g Frischkäse, bis 3 % Fett
½ TL Backpulver

Für den Belag:

2 große Blätter Kopf- oder Eichblattsalat
2 Zweige Petersilie
2 TL Mayonnaise, fettarm
Salz & Pfeffer, nach Belieben
½ Avocado
100 g Räucherlachs

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 140 °C Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Die Eier trennen. Das Eiweiß mit dem Salz steif schlagen.
3. Das Eigelb mit dem Frischkäse und dem Backpulver gut verrühren. Dann den Eischnee vorsichtig unterheben.
4. Mit einem Löffel 4 gleich große Kreise auf das Backblech setzen.
5. Das Blech auf der mittlere Schiene in den Ofen schieben und die Cloud-Brötchen 15–20 Minuten backen lassen. Sie sollten goldbraun werden. Dann etwas abkühlen lassen.
6. Die Salatblätter und die Petersilie waschen, trocken tupfen und etwas klein zupfen.
7. 2 Cloud-Brötchen mit der Mayonnaise bestreichen und mit Salz und Pfeffer bestreuen. Darauf den Salat verteilen.
8. Die Avocado halbieren, die verwendete Hälfte schälen und in Streifen schneiden. Diese auf den Salat legen.
9. Den Lachs auf den Brötchen verteilen und darauf die Petersilie geben.
10. Auf jedes belegte Brötchen jeweils ein weiteres Cloud-Brötchen legen und servieren.