Rezept

Räucherlachs-Salat mit Honig-Dill-Dressing

Ein Rezept von Räucherlachs-Salat mit Honig-Dill-Dressing, am 05.05.2024

Zutaten

250 g	Tomaten
100 g	Senfgurken (Glas)
4	Pumpernickeltaler (à ca. 9 g)
1 kleines Bund	Frühlingszwiebeln
200 g	geräucherter Lachs in Scheiben
1 EL	Butter

Honig-Dill-Dressing:

2 EL	Dijon-Senf
2 TL	Apfelbalsamessig
	frisch germahlener grüner Pfeffer
4-5 Stängel	Dill
1 EL	flüssiger Honig (z.B. Akazienhonig)
	Salz
2 EL	Olivenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 680 kcal, 46 g F, 40 g EW, 26 g KH

Zubereitung

1. Den Senf mit Honig, Essig, Salz und Pfeffer glatt rühren. Nach und nach das Olivenöl unterschlagen. Den Dill abbrausen und trocken schütteln, die Spitzen abzupfen, fein hacken und unter das Dressing mischen.

2. Die Tomaten waschen, halbieren, entkernen und sehr fein würfeln, dabei die Stielansätze wegschneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in schmale Ringe schneiden. Die Senfgurken abtropfen lassen und in kleine Würfel schneiden.

3. Die Lachsscheiben in ca. 2 × 2 cm große Stücke schneiden und mit den Tomaten, den Frühlingszwiebeln und den Senfgurken locker mischen. Das Honig-Dill-Dressing dazugeben und vorsichtig unterheben.

4. Zum Schluss die Pumpernickel-Taler mit der Butter bestreichen und mit dem Räucherlachs-Salat servieren.