

## Rezept

# Forellensalat mit Croûtons

Ein Rezept von Forellensalat mit Croûtons, am 26.04.2024

## Zutaten

- |   |  |
|---|--|
| <b>2</b> dünne Scheiben Vollkornbrot        | <b>1</b> Kopf Romanasalat (250 g)      |
| <b>3 EL</b> Zitronensaft                    | Jodsalz                                |
| Pfeffer                                     | <b>1 EL</b> Walnussöl                  |
| 1/2 Bund Schnittlauch                       | <b>150 g</b> Frischkäse (5 % Fett)     |
| <b>5 EL</b> Gemüsebrühe                     | <b>1 EL</b> Meerrettich (aus dem Glas) |
| <b>4</b> geräucherte Forellenfilets (300 g) |  |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 215 kcal

## Zubereitung

1. Das Vollkornbrot rösten und in Würfel schneiden.

---

2. Den Salat waschen, mundgerecht zerteilen und trockenschleudern. 2 EL Zitronensaft mit Salz, Pfeffer und Öl verquirlen. Den Salat darin wenden.

---

3. Den Schnittlauch waschen, trockenschütteln und sehr fein schneiden. Mit Frischkäse, Brühe, 1 EL Zitronensaft und Meerrettich verrühren. Das Dressing mit Salz und Pfeffer würzen.

---

4. Die Forellenfilets mit dem Dressing und dem Romanasalat servieren. Mit den Croûtons bestreuen.