

Rezept

Forellensalat mit Croûtons

Ein Rezept von Forellensalat mit Croûtons, am 11.12.2024

Zutaten

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