

Rezept

# Gurken mit Makrelensalat

Ein Rezept von Gurken mit Makrelensalat, am 17.04.2024

## Zutaten

- |      |                                   |          |                       |
|------|-----------------------------------|----------|-----------------------|
| 1    | Strauchtomate                     | 1 Stange | Staudensellerie       |
| 2    | Frühlingszwiebeln                 | 3        | Stängel Koriandergrün |
| 2    | Pfeffermakrelenfilets (ca. 200 g) | 2 EL     | Fischsauce            |
| 3 EL | frisch gepresster Limettensaft    | 1 TL     | Zucker                |
|      | Pfeffer                           | 2        | schlanke Salatgurken  |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN für 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 30 kcal

## Zubereitung

1. Die Tomate waschen, quer halbieren, entkernen und in kleine Würfelchen schneiden. Staudensellerie putzen, waschen und in millimeterfeine Würfelchen schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und sehr fein schneiden. Das Koriandergrün waschen und trocken schütteln, die Blätter fein schneiden.
2. Die Makrelenfilets von der Haut lösen, das Fett abkratzen und den Fisch fein zerpfücken. Fischsauce, Limettensaft und Zucker verrühren. Fisch, Tomate, Sellerie, Frühlingszwiebeln und Koriandergrün untermischen und mit Pfeffer würzen.
3. Die Gurken waschen und streifig schälen. In 20 jeweils ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden und jeweils oben mit dem Kugelausstecher eine Mulde für die Füllung aushöhlen. Die Gurkenschälchen mit dem Makrelensalat füllen und auf einer Platte anrichten. Zugedeckt bis zum Büfettaufbau kalt stellen.