

Rezept

Lachs-Tatar mit Staudensellerie

Ein Rezept von Lachs-Tatar mit Staudensellerie, am 26.04.2024

Zutaten

½ Stange Staudensellerie	75 g geräucherter Lachs
Kräutersalz	Pfeffer
½ EL natives Olivenöl	¼ Bio-Zitrone
1 Stängel Petersilie	1 Reiswaffeln

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Person | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal, 20 g F, 22 g EW, 8 g KH

Zubereitung

1. Den Sellerie putzen, waschen und zusammen mit dem Lachs in ca. 5 mm große Würfel schneiden. Beides in eine Schüssel geben und mit Kräutersalz, Pfeffer und Olivenöl mischen und abschmecken.

2. Die Zitrone auspressen und den Saft zum Tatar geben. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und klein hacken. Petersilie unter das Lachstatar heben. Tatar auf der Reiswaffel verteilen und genießen.