

Rezept

Räucherlachs-Gurken-Salat

Ein Rezept von Räucherlachs-Gurken-Salat, am 26.04.2025

Zutaten

200 g griechischer Joghurt (10 % Fett)	1 EL Zitronensaft
1 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer	Zucker
1/2 Bund Dill	1 Salatgurke
200 g Räucherlachs in Scheiben	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 235 kcal

Zubereitung

1. Den Joghurt mit Zitronensaft und Olivenöl glatt rühren und mit Salz, Pfeffer und 1 kleinen Prise Zucker würzen. Vom Dill vier hübsche kleine Stängel für die Deko in feuchtes Küchenpapier wickeln und im Gemüsefach des Kühlschranks frisch halten. Übrige Dillspitzen hacken und unter den Joghurt ziehen.
2. Die Gurke nach Belieben schälen, längs halbieren, die Kerne herauskratzen und die Hälften klein würfeln. Vom Räucherlachs 2 Scheiben halbieren und für die Deko zurückbehalten, den Rest klein schneiden.
3. Die Gurkenstückchen in vier Gläser verteilen und leicht salzen. Den Räucherlachs daraufgeben und mit der Joghurtcreme bedecken. Die Salate bis zum Servieren zugedeckt kalt stellen.
4. Je 1/2 Scheibe Lachs zu einem Röschen drehen und die Salate damit und mit den Dillstängeln garnieren. Mit Baguette und einem Glas trockenem Sekt servieren.