

Rezept

Rettich-Carpaccio mit Räucherlachs

Ein Rezept von Rettich-Carpaccio mit Räucherlachs, am 06.05.2024

Zutaten

150 g Rettich	100 g geräucherter Lachs
1 Handvoll Rucola	2 EL Olivenöl
2 EL Zitronensaft	Salz
Pfeffer	40 g Parmesan (am Stück)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 325 kcal, 26 g F, 22 g EW, 2 g KH

Zubereitung

1. Rettich putzen, schälen und in dünne Scheiben hobeln. Die Scheiben einander überlappend auf einer Platte auslegen.

2. Den Lachs in Streifen schneiden. Den Rucola verlesen, waschen und trocken schleudern, dann von groben Stielen befreien und etwas kleiner schneiden. Beides mischen und auf den Rettich geben.

3. Das Olivenöl mit dem Zitronensaft sowie mit Salz und Pfeffer kräftig verquirlen und abschmecken, über die anderen Zutaten träufeln. Den Parmesan darüber hobeln.