

## Rezept

# Römersalat mit Stremellachs

Ein Rezept von Römersalat mit Stremellachs, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>2</b> Eier (M)	<b>2</b> Römersalate
<b>100 g</b> Joghurt	<b>1 EL</b> Senf (ohne Zucker)
<b>1 TL</b> Zitronensaft	Salz
Pfeffer	<b>250 g</b> Stremellachs (ohne Zucker)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion**  
Ca. 505 kcal, 33 g F, 46 g EW, 4 g KH

## Zubereitung

1. Die Eier in ausreichend Wasser in ca. 10 Min. hart kochen, dann kalt abschrecken, schälen und längs in dünne Spalten oder in grobe Würfel schneiden.
2. Inzwischen die Römersalate waschen, putzen und der Länge nach vierteln. Die Salatviertel in mundgerechte Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.
3. Für das Dressing Joghurt, Senf und Zitronensaft verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Dressing in die Schüssel geben und mit dem Salat vermischen.
4. Den Römersalat mit den Eiern in zwei Schüsseln oder auf Tellern anrichten. Den Stremellachs in grobe Stücke zupfen und auf dem Salat verteilen. Nach Belieben noch einmal mit Salz und Pfeffer würzen.