

Rezept

## Rohkost mit Lachs

Ein Rezept von Rohkost mit Lachs, am 04.10.2023

### Zutaten

<b>300 g</b> Weißkohl	<b>je 1</b> rote, gelbe und grüne Paprikaschote
<b>2</b> Tomaten	<b>4 EL</b> Apfelessig
<b>1 Spritzer</b> flüssiger Süßstoff	<b>1 TL</b> mittelscharfer Senf
Salz	Pfeffer
<b>1 EL</b> Rapsöl	<b>150 g</b> geräucherter Lachs
<b>2-3 EL</b> gehackte Petersilie	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 316 kcal

### Zubereitung

1. Den Weißkohl putzen, waschen und fein hobeln. Die Paprika halbieren, putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Die Tomaten waschen und klein würfeln, dabei Kerne und Stielansätze entfernen. Das Gemüse in einer Schüssel mischen.
2. Für das Dressing Essig, Süßstoff, Senf, Salz, Pfeffer und Öl verrühren. Unter das Gemüse mischen, abschmecken und 2 Std. durchziehen lassen. Mit dem Lachs anrichten, die Petersilie darüberstreuen.