

Rezept

Westerländer Gurkensalat mit Lachs und Eiern

Ein Rezept von Westerländer Gurkensalat mit Lachs und Eiern, am 29.05.2023

Zutaten

1 Salatgurke	2 EL Weißweinessig
1 EL Zitronensaft	Salz
weißer Pfeffer, frisch gemahlen	1 TL Zucker
1 EL fein geschnittene Dillspitzen	3 EL Weizenkeimöl
200 g Räucherlachs (möglichst am Stück)	2 hart gekochte Eier
5 cm frische Meerrettichwurzel	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 255 kcal

Zubereitung

1. Die Gurke waschen, streifig abschälen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. In einer Schüssel den Essig mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Zucker und Dill verrühren, das Öl kräftig unterschlagen. Die Gurkenscheiben in der Salatsauce wenden und etwa 15 Min. darin ziehen lassen.
2. Den Räucherlachs in Würfel schneiden. Die Eier pellen und würfeln. Den Meerrettich waschen und schälen.
3. Die Gurkenscheiben aus der Marinade heben und auf Salatschälchen verteilen. Lachs und Eier darüber streuen. Den Meerrettich auf einer Gemüseriebe direkt darüber raspeln. Alles mit etwas Marinade beträufeln und servieren.