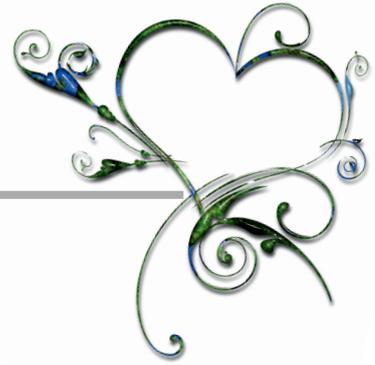


Feines Lachstartar



Ein Highlight für die Ostertafel

Zutaten

200 gr. geräucherte Lachsscheiben
1 kleine weiße (süße) Zwiebel
1 EL Creme fraiche
1 TL Meerrettich (Glas)
etwas Zitronensaft
weißer Pfeffer
frische Dillspitzen (alternativ TK)

Pumpnickeltaler
Buttertoast
Dillzweige



*Die Zwiebel sehr fein würfeln. In eine Schüssel geben und mit einer Gabel leicht andrücken.
Den Lachs sehr fein zerpuffen. Alle Zutaten gut vermischen und abschmecken.
Kalt stellen und durchziehen lassen.*

*Das Lachstartar auf Pumpnickeltaler oder in kleinen Schälchen mit Buttertoast anrichten
und mit Dillzweigen garnieren. Guten Appetit!*

