

Salat mit Räucherforelle bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

4 Räucherforellenfilets, 1 Bund Radieschen, 1 Packung Kresse, 150 gr braune Champignons, 1 kleine Zwiebel, 200 gr grüne gedünstete Bohnen, 5 Esslöffel Öl, 4 Esslöffel Essig, 1 Esslöffel süßer Senf, 1 Esslöffel Schnittlauchröllchen, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer.

Die Vorbereitungen:

Radieschen und Champignons putzen bzw. waschen; Zwiebel abziehen.

Die Zubereitung:

Forellenfilets längs in Streifen schneiden. Die geputzten Radieschen und Champignons in Scheiben und die Zwiebel in Ringe schneiden. Alles in einer Salatschüssel mischen und mit Zwiebelringen bestreuen. Essig, Senf, Salz, Pfeffer und Öl verrühren und mit der geschnittenen Kresse über den Salat geben. Grob mischen. Mit Schnittlauchröllchen bestreut servieren.