



Gurken-Lachs-Teller

Omega3 Träger-Salat

★ ★

2 große Salatgurken

250g Räucherlachs

Salz

1 Zitrone

2 EL süßer Senf

2 TL Honig

1 Bund Dill (oder 2 EL TK)

Pfeffer

8 Scheiben Baguette-Brot

Die geschälten Gurken mit der **Scheibchen-Raffel** in Scheiben schneiden.

Nur leicht drücken, damit die Scheiben nicht zu dick werden.

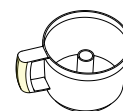
Anschließend auf Tellern auslegen und salzen.

Lachs mit einem Küchenmesser in dünne Streifen schneiden und auf den Gurken anrichten.

Zitrone ausdrücken.

Zitronensaft, Senf Salz, Pfeffer, Honig und Dill mit dem **Edelstahlmesser** vermengen.

Dressing über den Salat träufeln und mit Baguette-Brot servieren.



Salate

Zubereitung: 10 Minuten

OSKAR-TIPP

Omega3 Fettsäuren reduzieren
Herz-Kreislaufkrankungen.

