



Geräucherte Forellenfilets auf Feldsalat

Zutaten

- 1 EL Walnusskerne
- 100 g Feldsalat
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 2 EL weißer Aceto Balsamico
- 1 TL THOMY Delikatess-Senf mittelscharf
- 0,5 TL Honig
- 200 g Forellen-Filets, geräuchert
- 2 EL THOMY Gourmet Sahne-Meerrettich, 190 ml Tube
- etwas Salz
- etwas Pfeffer

Zubereitung

1. Walnusskernen grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Feldsalat putzen und waschen.
2. THOMY Reines Sonnenblumenöl mit Aceto Balsamico und THOMY Delikatess-Senf zu einer Salatsauce verrühren. Mit Honig sowie Salz und Pfeffer würzen und abschmecken. Den Salat damit mischen und anrichten. Mit den Walnüssen bestreuen.
3. Forellen-Filets schräg in Streifen schneiden und auf dem Salat anrichten. Die Forellenfilets mit THOMY Gourmet-Sahne-Meerrettich garnieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	5 g
Energie	350 kcal
Fett	26 g
Protein	23 g

🕒 14 Minuten

⊕ 2 Portionen