



Lachstatar auf Gurken-Minz-Salat

Zutaten

- 200 g Räucherlachs
- 150 g gelbe Paprikaschoten
- 50 g Tomaten
- 1 TL MAGGI Bio Gemüse Bouillon
- 2 EL Wasser
- 500 g Salatgurken
- 100 g Skyr
- 3 Stängel Minze
- 2 EL Weißweinessig
- etwas Salz
- etwas Pfeffer a.d. Mühle

Zubereitung

1. Räucherlachs fein hacken.
2. Paprikaschoten waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in sehr feine Würfel schneiden. Tomaten waschen, den Blütenansatz und die Kerne entfernen und in sehr feine Würfel schneiden. Das Gemüse zum Lachs geben und vermengen.
3. MAGGI Ideen vom Wochenmarkt, Gemüse Bouillon in heißem Wasser auflösen und abkühlen lassen. Die Gemüsebrühe unter die Lachsmasse rühren.
4. Salatgurke putzen, waschen, schälen, vierteln und in Scheiben schneiden.
5. Für das Dressing: Skyr mit Salz und Pfeffer würzen. Minze waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und hacken. Mit dem Weißweinessig unter das Dressing mischen.
6. Die Gurken mit dem Dressing mischen und auf Tellern anrichten. Mit Hilfe von 2 Esslöffeln aus dem Lachstatar Nocken formen und auf dem Gurkensalat anrichten. Mit Pfeffer bestreut servieren. Dazu knuspriges Baguette servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	5 g
Energie	139 kcal
Fett	6 g
Protein	15 g

🕒 25 Minuten

⊕ 4 Portionen