

Benötigte Zutaten

1	Rote Rübe (gekocht)
1 Stück	Räucherforelle
10 Stück	Kapern
1/2 Becher	Premium Sauerrahm
	Salz, Pfeffer
etwas	Zitronenschalen
1 TL	Senf
1 TL	Dille
1 TL	Fischgewürz

Räucherforellensalat

Ein richtig feines Rezept

Anleitung

1. Rote Beete und Räucherforelle in Stücke schneiden.

2. Die Kapern dazumischen.

3. Sauerrahm mit Salz, Pfeffer, Zitronenschale, Senf, Dill und etwas Fischgewürz vermengen und zu den restlichen Zutaten geben.

4. Etwas durchziehen lassen.

Tipp:

Am Besten serviert man zu diesem Gericht eine Scheibe frisches Brot.

Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten