2A Fisch

Brunnenkressesalat mit grünen Bohnen und geräuchertem Lachs

Zubereitungszeit
20 minuten

Portionen
Voor 1 persoon

Zubereitungsart

1. Die grünen Bohnen ca. 15 Minuten bissfest kochen oder dämpfen und abkühlen lassen. Dann mit Brunnenkresse, geräuchertem Lachs, getrockneten Tomaten und Avocadostücken vermengen. Mit dem Senf-Dill-Dressing besprenkeln und nochmals gut umrühren.

Zutaten

- [ ] 1 EL PS. food & lifestyle mosterd-dille dressing
- [ ] 120-150 g geräucherter Lachs
- [ ] 150 g grüne Bohnen
- [ ] 1 Beutel (40-50 g) Brunnenkresse
- [ ] 3 getrocknete Tomaten in Stücken
- [ ] ¼ Avocado in Stücken

Nährwerte pro Person

Energie	**560 kcal**
Kohlenhydrate	**33 g**
Fett	**27 g**
Eiweiß	**37 g**