



1A+1B

Fisch

Lachstatar

Zubereitungszeit
10 minutenPortionen
Voor 4 personen

Zubereitungsart

- 1 Lachs, Gurke, rote Chili, Limettenschale, Koriander und Frühlingszwiebel vermengen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Den Lachs mit Hilfe des Anrichterings auf 4 Teller verteilen. Mit einem Korianderblatt garnieren. Das Tatar mit Limettensaft, Pfeffer und Salz abschmecken.
- 2 Achtung: Dies ist eine Vorspeise. Noch ein PS. food & lifestyle Produkt für eine vollwertige Mahlzeit nehmen. Zum Beispiel lecker auf dem PS. food & lifestyle Toast.

Zutaten

- ☐ 200 g Lachs in $\frac{1}{2}$ cm großen Würfeln
- ☐ $\frac{1}{2}$ Gurke, geschält, Kerne entfernt, in $\frac{1}{2}$ cm großen Würfeln
- ☐ 1 rote Chili, in dünne Streifen geschnitten
- ☐ 1 Limette, ausgepresst, Schale gerieben
- ☐ 1 Schale Koriander, Blätter geschnitten, einige Blätter für die Garnitur zurückhalten
- ☐ 1 Frühlingszwiebel, in Ringen
- ☐ Pfeffer
- ☐ Salz
- ☐ Extra: Anrichtering

Nährwerte pro Person

Energie	107 kcal
Fett	7 g
Eiweiß	10 g