



Gebeizter Lachs auf Wildkräutersalat

Schritte: 3

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

44 g	gebeizter Lachs	1 Schale	Wildkräutersalat
150 g	Himbeeren	4 EL	Joghurt
4 EL	milder heller Essig	6 EL	Olivenöl
1 TL	Salz	2 EL	Zucker
2 EL	Senf	4 EL	Mandelstifte
	etwas Dill		Pfeffer

Zubereitung

-
1. Für das Dressing: $\frac{2}{3}$ der Himbeeren, Senf, Joghurt, Essig, Öl, Salz, Pfeffer und Zucker kurz auf voller Stufe in der Küchenmaschine (oder mit Stabmixer) klein mixen.
 2. Salat mit dem Dressing vermengen, geröstete Mandeln auf den Salat geben und den Lachs darauf legen.
 3. Mit den restlichen Himbeeren garnieren.

Als **Vorspeise** empfehlen wir Feldsalat dazu.

Als **Hauptspeise** eignet sich Kartoffelpuffer gut als Beilage.