

Fischbrotzeit

Zutaten:

4 ger. Forellenfilets (a´100g)
4 Essiggurkerl
½ Bund Frühlingszwiebeln
2 Tomaten
4 gek. Eier
1 Apfel

Dressing:

150g Schmand
Salz, Pfeffer, Zucker
Zitronensaft

Garnierung:

Salatblätter
Kresse o. ä. Kräuter

Zubereitung:

Fischfilets in mundgerechte Stücke zerpfücken.
Essiggurken in kleine Würfel schneiden.
Frühlingszwiebeln putzen und in Ringe schneiden.
Tomaten waschen und grob würfeln.
Die Eier kochen und schälen, zwei für die Garnitur beiseite legen und die restlichen klein schneiden.
Für das Dressing alle Zutaten glatt rühren.
Nun alle Salatzutaten mit dem Dressing vorsichtig vermengen.
Die Salatblätter putzen und auf Tellern auslegen. Darauf den Salat anrichten und mit den Eiern und etwas Kresse garnieren.

Guten Appetit