

Räucherlachs mit Tomaten und Mozzarella



Zutaten für vier Personen:

200-300 g geräucherter Lachs
(50-75 g pro Person)

etwas größere Kirschtomaten

1 Packung Mini-Mozzarellas

Vinaigrette:

Salz, Pfeffer aus der Mühle

2 EL italienischen Weißweinessig

4 EL Olivenöl

Basilikum (optional)

1. Tomaten waschen und halbieren, eventuell auch vierteln, wenn sie groß genug sind.

2. Mozzarellakugeln aus der Packung nehmen, abtropfen lassen und ebenfalls halbieren.

3. Salatsauce in einer Schüssel verrühren und dann Tomaten und Mozzarellakugeln zugeben. Einige Minuten ziehen lassen.

4. Lachs in gefällige Abschnitte teilen, alle braunen Stellen wegschneiden.

5. Lachs und Salat auf Portionstellern anrichten. Mit Basilikum garnieren.

Hinweise:

Eine einfache, aber geschmacklich interessante Zusammenstellung.

Schlagworte:

sehr leicht, Zubereitung ca. 10 min, Vorspeisen, Fisch, Räucherlachs, international

Rezept und Foto: Walter
Stand 10.01.2023