

Graved Lachs Tatar

Zutaten für 2 Portionen

100 g	Graved Lachs in Scheiben
3 EL	Salatgurken klein gewürfelt
3 EL	Tomaten klein gewürfelt
1 EL	Zwiebeln rot klein gewürfelt
3 EL	Paprika rot klein gewürfelt
40 g	Dill Senf Sauce
1 TL	Öl
1 TL	Essig



MARQUART GmbH

Feinkost- &
Gastronomie-Service

Edelfisch-Räucherei &
Feinkost Manufaktur

In den Waldäckern 2
D-75417 Mühlacker

Tel.: 0 70 41 / 96 37-0
Fax: 0 70 41 / 96 37-29

www.Marquart-Feinkost.de

Zubereitung

Graved Lachs in kleine Würfel schneiden.

Die Tomaten von den Kernen befreien. Die Gurken und die Paprika schälen und von den Kernen befreien

Alle Produkte klein würfeln und mit Dill Senf Sauce, wenig Salz, Pfeffer, Essig und Öl abschmecken

