



1A+1B

Fisch

## Lachstatar



Zubereitungszeit  
10 minuten



Portionen  
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 ½ cm großen Würfeln
- ☐ ½ Gurke, geschält, Kerne entfernt, in ½ 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: Anrichtring

### Nährwerte pro Person

|         |          |
|---------|----------|
| Energie | 107 kcal |
| Fett    | 7 g      |
| Eiweiß  | 10 g     |