



## Bunter Rote-Bete-Lachs-Salat

mit Apfel und Meerrettichcreme



20-30min



3-4 Personen

Ein Salat, wie er sein muss: frisch und knackig, fruchtig und herzhaft, sättigend, aber leicht. Feiner Räucherlachs, vorgegarte Rote Bete, Apfel, Romanasalat, Zwiebel und Dill sind heute zusammen mit der leckeren Creme aus Meerrettich und saurer Sahne als Dream-Team zur Stelle, wenn du schnell und elegant deine Wünsche in Erfüllung gehen lässt. Guten Appetit!



## Was du von uns bekommst

- 1 Zwiebel
- 2 Äpfel
- 1 unbehandelte Zitrone
- 10g frischer Dill
- 2 Packungen Rote Bete, vorgegart
- 1 Packung Romanasalat
- 1 Stück frischer Meerrettich
- 1 Becher saure Sahne<sup>7</sup>
- 2 Packungen Stremellachs<sup>4</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Küchenreibe
- Zitronenpresse

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

Fisch (4), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

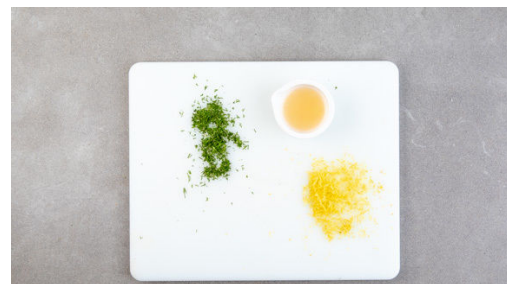
### Nährwertangaben pro Portion

Energie 514kcal, Fett 27.9g, Kohlenhydrate 27.5g, Eiweiß 31.8g



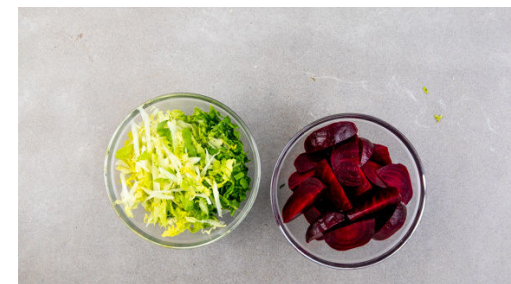
### 1. Zwiebel schneiden

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **Äpfel** vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in dünne Scheiben schneiden.



### 2. Zitronen vorbereiten

Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Die **Dillspitzen** abzupfen und fein schneiden.



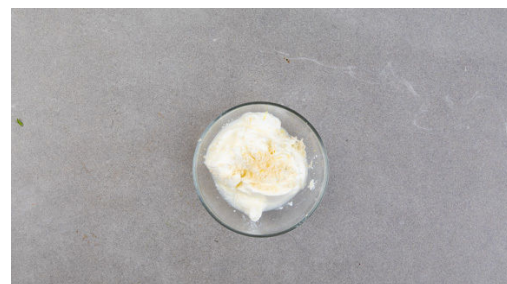
### 3. Gemüse schneiden

Die **Rote Bete** je nach Größe halbieren oder vierteln und in mundgerechte Spalten schneiden. Den **Romanasalat** in feine Streifen schneiden.



### 4. Salat mischen

In einer großen Schüssel den **Zitronensaft** und **-abrieb**, 1-2EL Olivenöl sowie 1EL Essig zu einem **Dressing** verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Zwiebeln**, die **Äpfel**, die **Rote Bete** und den **Dill** vorsichtig mit dem **Dressing** vermengen.



### 5. Creme zubereiten

Den **Meerrettich** fein reiben. **Nach Geschmack** mit der **sauren Sahne** verrühren und die **Creme** mit Salz abschmecken.



### 6. Lachs vorbereiten

Den **Lachs** mit einer Gabel grob zerteilen und evtl. vorhandene Gräten mit einer Pinzette entfernen. Die **Salatstreifen** auf Teller verteilen, den **Rote-Bete-Salat** darauf anrichten und mit dem **Lachs** belegen. Nach Belieben mit der **Meerrettichcreme** garnieren und servieren.