BROT-TARTAR MIT RÄUCHERFORELLE

REZEPT AUS UNSERER KOOPERATION MIT TOO GOOD TO GO



DAS BRAUCHST DU FÜR 4 PORTIONEN

4 Scheiben	**ANKER Meisterstück Roggenbrot** (trocken oder vom Vortag)**, klein gewürfelt**
	Olivenöl zum Anrösten
100 g	**Räucherforelle, in kleine Stücke zerpflückt**
1	**rote Zwiebel, fein gewürfelt**
1 TL	**Kapern, grob gehackt**
1 TL	**Dille, gehackt**
1 TL	**Petersilie, gehackt**
2 EL	**Olivenöl**
1 TL	**Dijon-Senf**
1 TL	**Zitronensaft**
	Dille und Zitronenscheiben für die Deko
	Salz, Pfeffer

SO WIRD'S GEMACHT

1. Die Brotwürfel in einer Pfanne mit etwas Olivenöl rösten, bis sie knusprig sind. Salzen und abkühlen lassen.
2. In einer Schüssel die Räucherforelle, Zwiebel, Kapern, Dille und Petersilie vermengen. Olivenöl, Senf, Zitronensaft, Salz und Pfeffer hinzufügen und alles gut durchmischen.
3. Die gerösteten Brotwürfel auf einem Teller anrichten und die Räucherforellen-Masse daraufsetzen (am besten geht das mit einem Anrichte-Ring).
4. Das Brot-Tartar mit Dille und Zitronenscheiben garniert servieren.