

# **Lachstatar**

Für 2 Personen

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

330 kcal • 8g Fett • 22%

## **Zutaten**

*80g geräucherter Lachs*

*1 säuerlicher Apfel*

*40g Senfgurke*

*50g saure Sahne (10% F.)*

*1 EL gehackter Dill*

*Salz, schwarzer Pfeffer*

*1 EL mittelscharfer Senf*

*150g Pumpernickeltaler*

*2 Zweige Dill zum Garnieren*

## **Zubereitung**

1. Den Lachs in sehr kleine Stücke schneiden. Den Apfel schälen und fein würfeln. Die Senfgurke ebenfalls in sehr kleine Würfel schneiden. Alles in eine Schüssel geben.
2. Die saure Sahne mit dem Dill, Salz, Pfeffer und Senf zu einem Dressing verrühren. Das Dressing mit den kleingeschnittenen Zutaten zusammen vermischen.
3. Das Tatar auf die Pumpernickeltaler verteilen und mit Dill garnieren.