



FORELLE AUF RANDEN

ZUTATEN

- 120 g** ged. Randen
- 100 g** Rettich
- 120 g** Senfrüchte
- 20 g** weisser Balsamico
- Etwas** Salz
- 200 g** geräucherte Forelle
- Etwas** Schnittlauch

ZUBEREITUNG

1. Randen vierteln, Rettich halbieren und mit den Senfrüchten, Balsamico und Salz in den Mixtopf geben, Stufe 4,5 / 4 Sek. zerkleinern, in Schälchen oder kleine Teller verteilen.
2. Forelle von Hand mittlere Stücke schneiden und auf den Randen- Rettich-Mix verteilen.
3. Mit Schnittlauch dekorieren.