

Stremmlachs auf Limetten-Kräuter-Bulgur



Rezept für 2 Personen:

150 g Bulgur
1 Packung Stremmlachs (125 g)
1/2 Salatgurke 🥒
300 g Cocktailtomaten 🍅
1 rote Zwiebel
1 Avocado 🥑
3 EL heller Balsamico
3 EL Olivenöl
1 TL Senf
1 TL Zucker
einige Blätter Minze und glatte Petersilie in feine Streifen geschnitten
1/2 Limette
Salz / Pfeffer

Für den Dipp:

300 g Naturjoghurt mind. 3,5 % Fett
einige Blätter Minze und glatte Petersilie in feine Streifen geschnitten
1 EL Olivenöl
Saft + Abrieb von 1/2 Limette
Pfeffer / Salz

Zubereitung:

Bulgur nach Packungsanweisung kochen und mit Balsamico, Olivenöl, Senf, Zucker, Kräuter, Salz+Pfeffer würzen. Gurke in Würfel schneiden, Tomaten halbieren, Zwiebel in Ringe schneiden und unter den Bulgur heben. Salat auf Platte anrichten, Avocado in Spalten schneiden und darauf legen, Stremmlachs von der Haut entfernen und mit Gabel grob teilen und ebenfalls auf Salat legen.

Alle Zutaten für den Dipp verrühren und zum Salat reichen. Übrige Hälfte von Limette teilen, damit kann jeder selbst den Lachs verfeinern. 😊

Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!

www.lalalecker.jimdofree.com