



Vorspeise oder Appetithäppchen

# Rauchlachstatar auf Toast

Rezept für 4 Personen

## Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

8 Toasts

## Für den Belag:

400 gr Rauchlachs, in feine Würfel schneiden  
2 Frühlingszwiebeln, fein hacken  
1 Bund Schnittlauch, in feine Röllchen schneiden  
1 Bund Kerbel, fein hacken  
1 Schuss Olivenöl  
1/2 Zitrone, den Saft auspressen

## Zubereitung:

Rauchlachswürfel, Frühlingszwiebeln, Schnittlauch, Kerbel, wenig Olivenöl sowie den Zitronensaft

In einer Schüssel gut mischen und ca. 1 Stunde ziehen lassen.

Toasts

Die Toast hellbraun toasten

Die Toasts mit der Rauchlachsmischung belegen.