

Winterlicher Salat mit Räucherfisch

Eine knackiger Wintersalat mit geräuchertem Fischfilet zur kalten Jahreszeit - Wintersalat schnell zubereiten.

etwa 6 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

1 Chicorée
150 g Feldsalat
150 g Champignons
300 g geräucherte Fischfilets z. B.
Forellenfilet, Schillerlocke,
Räucherlachs

Dressing:

150 g Dr. Oetker Crème légère
etwa 3 EL Milch
1 EL Balsamico Bianco
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene
Zitronenschale
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
Zucker

1 Vorbereiten:

Feldsalat verlesen, waschen und abtropfen lassen. Chicorée waschen, abtropfen lassen und in Blätter zerteilen. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Geräucherten Fisch in mundgerechte Stücke schneiden.

2 Dressing zubereiten:

Alle Zutaten miteinander verrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

3 Zubereiten:

Salate und Champignons dekorativ auf 6 Tellern verteilen. Dressing darüberträufeln und den geräucherten Fisch darauf anrichten.