

Salat mit Lachs

Lomi Lomi



Zutaten für eine Schüssel:

500 g feste reife Tomaten

1/2 Bund Frühlingszwiebeln

150 g Graved Lachs

Dressing:

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1 TL Zucker

3 EL Weißweinessig

2 EL Zitronensaft

3 EL neutrales Öl

1. Tomaten halbieren, entkernen und klein würfeln.

2. Frühlingszwiebel putzen und in feine Ringe schneiden. Lachs in Streifen schneiden.

3. Dressing zubereiten und alles vorsichtig mischen.

Hinweise:

Diesen Salat immer gut gekühlt servieren. Beim Buffet die Schüssel in ein Eisbett stellen.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Partygerichte, kaltes Buffet, Salate, Räucherlachs, amerikanisch

Rezeptanregung: Angela G.
Grant: Amerika. München
1995: Gräfe und Unzer, S. 47
Anpassung: Kerstin
Foto: Walter
Stand 13.01.2023