

FRISCHER

FRÜHLINGSSALAT

MIT GEBRATENEN LACHSSTREIFEN

+ BIO RAPSÖL

+ BIO CONDIMENTO
BIANCO

Allgäuer
ÖLMÜHLE

FRISCHER FRÜHLINGSSALAT

MIT GEBRATENEN LACHSSTREIFEN

ZUTATEN

150 g Lachsfilet | 3 EL BIO Allgäuer Ölmühle Würzöl Zitrone | Kräutersalz | gemischter Pflücksalat | Radieschen | Lauchzwiebeln

DRESSING

2 EL BIO Allgäuer Ölmühle Rapsöl |
2 EL BIO Allgäuer Ölmühle Condimento Bianco | etwas Zucker | etwas Salz | etwas Pfeffer

www.allgauer-ölmühle.de

SO WIRD'S GEMACHT

Lachsfilet in Streifen schneiden. Würzöl Zitrone in eine heiße Pfanne geben und Lachsstreifen darin braten. Mit Kräutersalz würzen. Für das Dressing Condimento Bianco und Rapsöl vermischen und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Radieschen in feine Scheiben schneiden. Radieschen und den gewaschenen Salat anrichten und das Dressing über den Salat geben. Zum Schluss die Lachsstreifen auf den Salat legen.

„Guten Appetit“ wünscht die Allgäuer Ölmühle

Allgäuer
ÖLMÜHLE

