FISCH-FEINKOST-RÄUCHEREI

IHR FACHGESCHÄFT

KLAASSEN

Vorspeise: Lollo Rosso mit geräucherter Forelle

Für 4 Portionen

Zutaten:

- 300g Lollo Rosso
- 2-4 Birnen (etwa 500g)
- 250g geräuchertes Forellenfilet
- 2 Beutel Fertigmischung für klare Kräuter-Sauce französischer Art
- 6 EL Maiskeimöl (Speiseöl)

Zubereitung:

1) Salat putzen, waschen, abtropfen lassen und in mundgerechte Stücke zupfen.
2) Birnen waschen, vierteln, entkernen und in Scheiben schneiden. Forellenfilet in Stücke teilen. Fertigmischung in eine Schüssel geben. Mit 6 EL Wasser und Öl verrühren. Zutaten unter die fertige Salatsauce mischen.

EW: 14g, Fett: 21g, KH: 19g, kcal/J:326/1371

Guten Appetit wünscht Ihr Fisch Klaassen Team