

Räucherfischtartare mit Mohnpesto



Zutaten:

200 g Räucherforelle oder Lachs
60 g Mohnpesto
2EL Schnittlauch geschnitten
1EL Creme Fraiche
Salz

Zubereitung:

Räucherfisch in kleine Würfel schneiden und mit Mohnpesto, Schnittlauch und Creme Fraiche vermengen. Räucherfischtartare mit Salz abschmecken und auf getoasteten Weißbrotscheiben anrichten.

Ein Rezept vom
Mohnhof Gressl
Haiden 11,
3631 Ottenschlag
www.mohnhof.at

