

# 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](http://www.mohnhof.at)

