

Lillys Gefüllte Eier mit Lachs



 Für 4 Personen
 25 Minuten

- 4 gekochte Eier
- 50 g Möhren
- 1 Frühlingszwiebel
- 200 g Lachsfilet
- 1 Bio-Limette
- 1 TL Wasabipaste
- 2 EL Sojasauce
- 2 EL Erdnussöl
- 2 TL Ingwerpaste
- Salz & Pfeffer
- Kresse

Die Möhren raspeln und die Frühlingszwiebel in kleine Ringe schneiden. Lachsfilet in dünne Scheiben schneiden und klein hacken. Limettenschale dünn abschälen, Schale in feine Streifen schneiden und Limette auspressen. Für das Limettendressing die Limette auspressen und mit Wasabipaste, Sojasoße und Öl verrühren. Lachs mit Möhren-Zwiebel-Gemüse und Dressing verrühren und mit Meersalz, Zucker und Ingwer würzen. Hartgekochte Eier schälen, halbieren und das Eigelb herausnehmen. Anschließend das Lachstatar in die halben Eier füllen und mit Pfeffer, Kresse und Limettensaft garnieren.

Schauen Sie sich auch unsere anderen Rezepte an!

moos-butzen.de/rezepte

L. Moos & Butzen GmbH
Energierstraße 2, 41751 Viersen
Tel: 0049 (0) 2162 - 95 08 - 0
Fax: 0049 (0) 2162 - 95 08 - 80
info@moos-butzen.de