

Nur Zutaten

Bilder entfernen

Werbung entfernen

Jetzt drucken



# Lachstürmchen nach Barbaras Art

## Erfrischende Vorspeise mit Lachs

von Maikchen



### ZUTATEN

FÜR 2 PERSONEN

- 1 Stk. Fleischtomate frisch
- 1 grosse Kartoffel rundlich, es gehen auch Süßkartoffeln
- 4 Stk. Lachsscheiben
- 1 Oliven schwarz und grün
- 1 Marinade: Senf, Mayonnaise, Zwiebeln, Schnittlauch, Gewürze

### ZUBEREITUNG

- 1**  
Eine große Kartoffel mit Schale abkochen, pellen und erkalten lassen. Am besten am Vorabend kochen. In 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.
- 2**  
Tomaten in 0,5 dicke Scheiben schneiden.
- 3**  
Türmchen bauen: 1. Tomatenscheibe, 2. Kartoffelscheibe, 3. Lachsscheibe.
- 4**  
Marinade aus Senf, Zwiebeln oder Schalotten, Schnittlauch und Pfeffer, Salz herstellen (nach Bedarf). Die Konsistenz muss streichfähig sein.
- 5**  
Marinade auf die verschiedenen Ebenen streichen. Mit schwarzen und grünen Oliven garnieren.