



## Geräucherte Forelle mit Käse und gemischtem Salat



- Schwierigkeitsgrad: leicht
- Zubereitungszeit: 20 Minuten

### Zutaten (für 2 Personen)

- 30 g Camembert 45% Fett
- 35 g Emmentaler 45% Fett
- 40 g Exquisa Balance 5 % Fett
- 6 g Meerrettich
- Salz

### Für den Salat:

- 100 g Salatherzen
- 40 g Gurke
- 40 g Tomate
- 20 g Radieschen
- 40 g Paprika
- 40 g Frühlingszwiebel
- 1 EL Öl
- Essig
- Senf
- Salz
- Pfeffer

### Zubereitung

1. Den Frischkäse und den Meerrettich verrühren und mit Salz abschmecken.
2. Käse klein schneiden. Forelle auf dem Teller anrichten und mit Käsewürfeln und Meerrettichdip servieren.
3. Salat und restliche Zutaten säubern und klein schneiden.
4. Mit Öl, Essig, Senf, Pfeffer und Salz ein Dressing herstellen und über den Salat geben.