



ROTE-BETE-SALAT UND RÄUCHERFORELLE MIT MEERRETTICH-APFEL-DRESSING

2 Portionen

2 gekochte Knollen Rote Bete

2 EL Pflanzenöl (z. B. Maiskeim-, Sonnenblumen- oder Rapsöl)

Salz, Pfeffer

180 g geräucherte Forellenfilets, ohne Haut und Gräten

1 Glas Tartex Cremisso Meerrettich-Apfel (180 g)

2-3 EL Milch

50 g Crème fraîche

Saft von 1/2 Zitrone

Kresse zum Bestreuen

Rote Bete in Würfel schneiden, mit etwas Öl mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Forelle in mundgerechte Stücke zerteilen.

Tartex Cremisso Meerrettich-Apfel mit Milch und Crème fraîche glatt rühren. Das Dressing mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Die Rote-Bete-Würfel auf den Tellern verteilen und mit dem Dressing beträufeln. Die Forellenstücke darauf anrichten und mit frischer Kresse bestreuen.

Guten Appetit!

**Tartex ist im Naturkost- und
Reformwaren-Fachhandel erhältlich!**

www.tartex.de

Lust aufs Brot.

