



## **Forellentatar auf Toast**

**4 Personen**

**1 geräuchertes Forellenfilet (60 g)**

**1 Gewürzgurke**

**1 Schalotte**

**1/2 kleiner Apfel**

**1/4 Bund Dill**

**110 g Magerquark**

**2 EL Sauerrahm (Schmant)**

**1 TL Senf**

**2 EL Gurkenwasser**

**Salz**

**Pfeffer**

**Zitronensaft**

**8 Toastviertel**

**2 Radieschen**

**einige Stiele Petersilie**

**Das Forellenfilet, die Gewürzgurke, die Schalotte und den Apfel in Würfel schneiden.**

**Den Dill hacken. Forellenfilet- und Schalottenwürfel mit Quark, Sauerrahm, Senf und**

**Gurkenwasser pürieren, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Den Dill,**

**die Gurken und die Apfelwürfel unterheben.**

**Die Farce bergartig auf die Toastecken streichen. Die Radieschen in Spalten**

**schneiden und die Petersilienblätter abzupfen. Die Toastecken damit garnieren und**

**servieren.**

**Pro Portion: 110 kcal**