

## Blattsalat mit gerösteten Nüssen und geräuchertem Zander

Zutaten:

1 geräucherter Zanderfilet  
2 EL Creme Fraiche  
2 EL Meerrettichschaum  
1 Bund Peterli  
Vollkorn-Brotscheiben

Blattsalat gemischt  
Kernen/Nuss mix  
Evt. ein paar getrocknete Cranberries

Vinaigrette:

3 EL Olivenöl  
3 EL Dunkler Balsamicoessig  
½ kleine rote Zwiebel  
1 TL Senf  
1 TL flüssiger Honig  
Salz / Pfeffer

Das geräucherte Zanderfile schräg in feine Tranchen schneiden.  
Creme Fraiche, Meerrettichschaum und etwas fein gehackter Peterli mischen.  
Salat waschen und gut abtropfen. Eine Handvoll Kerne/Nuss Mix in der Pfanne leicht rösten und etwas salzen.  
Alle Zutaten für die Vinaigrette gut verrühren.

Komponente gem. Bild zusammenstellen.

