

Lachs-Döner

Arbeitszeit: 20 Minuten
Schwierigkeitsgrad: Einfach

Nährwerte pro Portion ca.

Fett	20 g
Kohlenhydrate	41 g
Eiweiß	19 g
Brennwert	420 kcal / 1,760 kJ

Zutaten für 6 Portionen

2 Tomaten
2 klein rote Zwiebeln
50 g Cashewkerne
150 g Crème fraîche
Salz
Pfeffer
Zitronensaft
150 g Römersalatherzen
300 g Lachsfilet
150 g Butaris Butterschmalz
2 EL Sojasauce
6 Pitataschen

Zubereitung:

Schritt 1/4

Für den Lachs-Döner Tomaten waschen und in Stücke schneiden. Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Cashewkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und grob hacken.

Schritt 2/4

Crème fraîche glattrühren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.

Schritt 3/4

Salat waschen, trocken schütteln und in Stücke schneiden. Lachs waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Butaris Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Lachswürfel darin ca. 3 Minuten rundherum braten. Mit Sojasoße ablöschen und Pfanne vom Herd nehmen.



Schritt 4/4

Pitataschen 2-3 Minuten toasten. Taschen an der Markierung öffnen und von innen mit je 1 TL Crème fraîche bestreichen. Mit Salat, Zwiebeln, Tomaten und Lachs füllen. Restliche Crème fraîche auf die Füllung geben und den Lachs-Döner servieren.

Guten Appetit wünscht Butaris



Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an butaris@adpublica.com.