

Lachs-Döner

Zutaten für 4–6 Personen:

2 Tomaten
 1–2 kleine rote Zwiebeln
 50 g Cashewkerne
 150 g Crème fraîche
 Salz
 Pfeffer
 Zitronensaft
 ca. 150 g Römersalatherzen
 300 g Lachsfilet
 10 g BUTARIS Butterschmalz
 1-2 EL Sojasoße
 1 Packung (400 g) Pitataschen (6 Taschen zum Aufbacken)



Zubereitung:

1. Tomaten waschen, putzen und in Stücke schneiden. Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Cashewkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und grob hacken.
2. Crème fraîche glatt rühren, mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Salat waschen, putzen, 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, dann mit Sojasoße ablöschen. Pfanne vom Herd nehmen.
3. 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 vorsichtig füllen. Restliche Crème fraîche auf die Füllung geben und sofort servieren.

Zubereitungszeit für 6 Personen: ca. 20 Minuten

Nährwerte: pro Portion ca.

Fett	20 g
Kohlenhydrate	41 g
Eiweiß	19 g
Brennwert	420 kcal, 1760 kJ