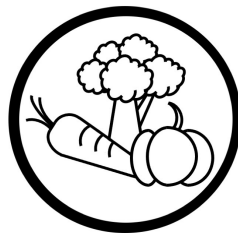


# Pfahlwurzel Lachs



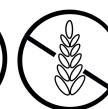
4 Portionen



Vorbereitung  
20 Minuten



Toll  
Für Kinder



Gluten  
frei



Laktose  
frei



Vegan

4-6 Rüebli

Mit dem Sparschäler die Rüebli schälen. Mit demselben Sparschäler die Rüben weiter in lange Streifen schälen.

2 EL Rauchsatz  
1 Zitrone in Scheiben  
1 Nori Algenblatt

Die Rüeblistreifen in Rauchsatz mit Zitrone und Nori-Blatt ca. 12 Minuten weich garen.

4 EL Zitronenöl  
Kapern, Meerrettich und Zitronen

Zitrone und Nori-Blatt entfernen und das Wasser abgiessen. Die Rüebli mit Zitronenöl übergiessen und kalt stellen.

Ich richte den "Lachs" mit Salat an, zusammen mit Kapern und Meerrettich. Vegan, überraschend und wunderbar."

