



# Lachshäppchen mit Honigmelonen-Salsa

Zeit gesamt  
20minZubereitungszeit  
20minSchwierigkeit  
Einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

Honigmelone	200 g
Schalotten	1 St.
Bio Limetten	1 St.
Meerrettich	1 TL
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Dill, frisch	15 g
Salat-Mix	100 g
Toastbrot	8 Scheiben
Butter	2 EL
Räucherlachs	200 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, feine Reibe

1. Honigmelone halbieren, entkernen, schälen und fein würfeln. Schalotte halbieren, schälen und fein hacken. Limette waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen. In einer Schüssel Honigmelone und Schalotten mit Meerrettich, Limettensaft und -schale mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Dill waschen, trocken schütteln und Spitzen abzupfen. Salatblätter abtrennen, klein zupfen, waschen und abtropfen lassen. Toastbrot ggf. in Kreise (ca. 5 cm Ø) ausstechen und mit etwas Butter bestreichen. Mit Salatblättern und Räucherlachsscheibe belegen, jeweils 1 TL Honigmelonen-Salsa darauf verteilen und Lachshäppchen mit Honigmelonen-Salsa mit Dillspitzen garniert servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	516 kcal
Kohlenhydrate	76 g
Eiweiß	26 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	13 g