



Gesamtzeit: 10 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Lachs Carpaccio

Lachs Carpaccio

200 g frischer Lachs (für den Rohverzehr geeignet)

3 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

1 Bio Zitrone (Saft und Abrieb)

1 Teelöffel Liakada Griechischer Honig Thymian

1 Handvoll Rucola

Salz, Pfeffer

Lachs Carpaccio

1.

Lachs in ganz dünne Scheiben schneiden. Lachsscheiben auf einem Teller schön anrichten.

Zitronensaft, Olivenöl, Honig, Salz & Pfeffer vermischen und darüber träufeln. Mit Rucola und Zitronenzesten garnieren.