

Gezupfter Räucherhechtsalat

Zutaten (für 4 Personen):

- 400 g geräucherter Hecht
- 3 Stängel Petersilie
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Bund Dill
- 1 weiße Zwiebel
- 1 rote Zwiebel
- 1 roter Apfel
- 2 EL Kapern
- 1 Gewürzgurke
- 200 g Mayonnaise
- 200 g Joghurt
- Salz
- Pfeffer

Den Fisch klein zupfen. Petersilie, Schnittlauch und Dill waschen, trocken tupfen und klein hacken. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden, Apfel entkernen und klein würfeln. Kapern und Gurke klein hacken.

Mayonnaise und Joghurt in einer Schale vermengen. Die vorbereiteten Zutaten dazugeben, zum Schluss den gezupften Fisch unterheben und den Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Sendung/Quelle: Rute raus, der Spaß beginnt!

Sendetermin: 01.05.2024

Koch/Köchin: Stephan Hackbarth

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen