

Lachstatar

(für 4 Personen als Vorspeise)

Zutaten: 250 g geräucherter Lachs, ganz fein geschnitten
 $\frac{1}{4}$ Zwiebel, fein gehackt
8 Cornichons, fein gehackt
2 TL Kapern, fein gehackt
4 grüne Oliven, fein gehackt
4 TL Dill-Senf (oder süsslichen Senf)
Italienischer Peterli (Blatt-Petersilie)

Zubereitung:

Alle Zutaten gut vermengen. Das Tatar 1 bis 2 Stunden im Kühlschrank stehen lassen.

Mit Toastbrot zur Vorspeise servieren.