



Fuchsmunter

Chinakohl mit Räucherlachs

Zutaten:

100 g Räucherlachs

100 g Chinakohl

60 g Cherry-Tomaten (ca. 4 Stück)

etwas Saft einer frischen Zitrone

1 Tl TK-Dill

nach Bedarf eine Prise Salz und ein bisschen Pfeffer



Zubereitung:

1. Chinakohl waschen, trocken schütteln und klein schneiden.
2. Tomaten waschen und halbieren.
3. Zitrone waschen und halbieren.
4. Lachs klein schneiden.
5. Chinakohl, Tomaten und Lachs in einer kleinen Schüssel geben.
6. Etwas Saft aus einer Zitronenhälfte über den Inhalt der Schüssel pressen.
7. Dill, Salz und Pfeffer hinzugeben und mischen.

Fertig!

Guten Appetit

PS: Du hast keine Zeit und wünschst dir eine Abkürzung? Dann [schau dir das Ringana Complete d-eat](#) an.

PPS: Du kennst das Konzept zum Turbo-Fastentag nicht? [Hier gehts zur Kurzanleitung.](#)