

# Lachstatar mit Kapern

Wer unkomplizierte, aber leckere Rezepte sucht, liegt mit dem Lachstatar mit Kapern genau richtig. Die kleine Vorspeise lässt sich gut vorbereiten und ist schnell gemacht.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Ruhezeit:** 3,0 h

**Gesamtzeit:** 3,3 h



## Zutaten

|            |                         |
|------------|-------------------------|
| 200 g      | Räucherlachs            |
| 1 Handvoll | <a href="#">Rucola</a>  |
| 1 TL       | <a href="#">Kapern</a>  |
| 1 Stk.     | <a href="#">Zwiebel</a> |
| 1 TL       | Schnittlauch            |
| 1 TL       | Olivenöl                |
| 1 Prise    | <a href="#">Salz</a>    |
| 1 Prise    | <a href="#">Pfeffer</a> |

## Zubereitung

1. Für das **Lachstatar mit Kapern** zuerst die Kapern kurz abtropfen lassen und in feine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Den Schnittlauch waschen, trockenschütteln, putzen und in kleine Röllchen schneiden. Den Räucherlachs ebenfalls fein würfeln.
2. Die vorbereiteten Zutaten in eine Schüssel geben, Olivenöl, Pfeffer und Salz nach Geschmack zufügen und vorsichtig miteinander vermischen. Die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und für drei Stunden oder länger im Kühlschrank ziehen lassen.
3. Kurz vor dem Servieren den Rucola waschen, putzen und trockenschütteln. Das Lachstatar auf den Tellern anrichten und mit Rucola garnieren.

## Tipp

Zum Lachstatar mit Kapern schmeckt frisches Baguette oder Toast.