

## Lachstatar mit Honig-Senf-Sauce

### Zutaten für 2 Gläser mit je 200 g

- 2 Sch. Pumpernickel oder Schwarzbrot
- 100 g Räucherlachs
- 1 Stück Rote Bete
- 100 g Tiefkühl-Erbsen
- 100 g Crème Fraîche
- Salz und Pfeffer aus der Mühle zum Abschmecken

### Für die Honig-Senf-Sauce

- 1/2 Bund Dill (frisch)
- 2 EL Senf
- 1 Stück Zitrone
- 2 EL LieBee Rapshonig



## Rezeptvideo und Zubereitung

### 1. Schritt

Für die Honig-Senf-Sauce den Dill sehr fein schneiden (zum Garnieren ein paar schöne Dillspitzen beiseitelegen) und in einer Schüssel mit dem Senf, dem Saft der Zitrone und **LieBee Rapshonig** glatt rühren. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

### 2. Schritt

Pumpernickel mit den Händen in kleine Stücke zerkrümeln.

### 3. Schritt

Den Räucherlachs und die Rote Bete in kleine Würfel schneiden.

### 4. Schritt

Die Erbsen in eine Schüssel füllen, mit kochendem Wasser übergießen. Nach 5 Minuten durch ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen.

## 5. Schritt

Zum Servieren alle Zutaten im Glas schichten:

Pumpernickel – Räucherlachs – Rote Bete Würfel – Erbsen

---

## 6. Schritt

Zum Schluss alles mit etwas Honig-Senf-Sauce würzen.

---

## 7. Schritt

Einen Klecks Crème fraîche als Topping hinzufügen, mit Pumpernickel-Bröseln bestreuen und mit den Dillspitzen garnieren.