






## Räucherlachs auf Zudeln

 Leicht  20 min  2 Personen

### Zutaten

- 200 g Räucherlachs  
Art.-Nr. 83774 auf  
[www.deutschesee.de/shop](http://www.deutschesee.de/shop)
- 1 grüne Zucchini
- 1 gelbe Zucchini
- 2 Schalotten
- 12 Kirschtomaten
- 1 Bund Rucola
- 2 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Butter

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

### Zubereitung

#### Schritt 01

Zucchini mit einem Spiralschneider in lange, dünne Nudeln schneiden. Schalotten in Ringe schneiden und Kirschtomaten halbieren. Rucola waschen, trocken schleudern und grob schneiden.

#### Schritt 02

Zucchini in Olivenöl anschwitzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Tomaten mitschwitzen. Butter dazugeben und kurz, bei großer Hitze, scharf braten. Zudeln in zwei tiefe Teller geben und mit Rucola und Räucherlachs garnieren.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür