

Wallersalat

Zutaten für 4 Personen:

750 g Wallerfilet
1 säuerlicher Apfel
2 Scheiben Ananas
2 EL gehackte Walnüsse
200 g gedünstete blättrig geschnittene Champignons
1 EL gehackter Dill
Salz
Zucker
Pfeffer
Zitronensaft
ein Spritzer Pfeffersauce
6 EL Olivenöl

Zubereitung: Wallerfilet dünsten und zerpfücken.
Mit den Apfelstücken, den gehackten Nüssen, Ananaswürfeln
und Champignons mischen.
Aus den übrigen Zutaten die Sauce zubereiten.
In einem Cocktailglas kühl servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 min.