



# Dinkelreissalat mit Lachs



3-4 Portionen

## ZUTATEN

200 g Dinkelreis

6 Eier

1 kl. Zucchini (ca. 200g)

200 g Zuckerschoten (gefroren)

1 TL Butter

Salz, Pfeffer

150 g Räucherlachs

2 handvoll Feldsalat

### Dressing:

25 g brauner Rohrzucker

etwas Salz

1 TL Honig

1 EL warmer Kaffee

15 g Weißweinessig

70 g mittelscharfer Senf

1 gehäufte TL Dillspitzen

50 g Sonnenblumenöl

evtl. etwas Wasser

## ZUBEREITUNG

1. Dinkelreis 25 Min. in reichlich Wasser kochen.
2. Die Eier in kochendem Wasser ca. 9 Minuten kochen.
3. Die Zucchini waschen und den Strunk entfernen. Nun der Länge nach dünn hobeln und dabei wieder aufeinander legen. Nun der Länge nach in Streifen schneiden.  
In einer großen Pfanne die Butter hinein geben und die Zucchinistreifen und die Zuckerschoten sanft dünsten und am Ende mit etwas Salz und Pfeffer würzen.
4. Räucherlachs in kleine Streifen schneiden und Feldsalat waschen.
5. Gekochte Eier mit kaltem Wasser abschrecken und etwas abkühlen lassen. Dann schälen und in Scheiben schneiden.
6. Dressing herstellen und gut durchrühren!
7. In eine große Schüssel zuerst Dinkelreis geben und dann alle Zutaten darauf anrichten. Dressing darüber geben und servieren.

***Schmeckt warm oder auch gekühlt  
und kann gut vorbereitet werden!***