

## Flößer Weckle



### Zutaten:

- 2-3 Apfelscheiben
- einige Rucolablätter
- 1/2 geräucherte Schwarzwaldforelle
- 1 kleine rote Zwiebel
- 1 TL Meerrettich
- Salz, Pfeffer
- 1/2 Seele



### Zubereitung

Forelle filetieren. Die Seele mit dem Meerrettich bestreichen und mit den Rucolablättern belegen. Darauf das Forellenfilet geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebel abziehen, in Ringe schneiden und mit den Apfelscheiben auf dem Forellenfilet anrichten.

Tipp: Apfelscheiben mit Zitronensaft einreiben, damit sie nicht braun werden.