

# Aallasagne

## Zutaten

200 g geräucherter Aal

1 Rettich

1 Schalotte

1 Bund Dill

etwas Traubenkernöl

Salz

Cocktail- Tomaten

## Zubereitung

Den Aal in kleine Stücke schneiden, die Schalotte fein würfeln und den Dill klein schneiden. Aal, Schalotten und Dill mit etwas Traubenkernöl vermischen. Den Rettich in zwei Millimeter dicke Scheiben schneiden, fünf Zentimeter große Scheiben ausstechen und leicht salzen. Die Aal- Masse zwischen die Rettich- Scheiben schichten und mit einer halben Cocktail- Tomate und einem Dillzweig dekorieren.