

# MARLEY SPOON



## Räucherforellen auf Kartoffelsalat und Kren-Dip



20-30min



2 Personen

Heute gibts Kartoffelsalat à la Marley Spoon: Wir peppen den Klassiker mit zarter Räucherforelle, knackigen Granny Smith Äpfeln und Kren-Dip auf. Die weiße Wurzel ist übrigens auch als Heilpflanze bekannt und hilft unter anderem gegen Erkältung, Rheuma, Kopfschmerzen und unterstützt dabei auch die Verdauung. Der scharfe Geschmack des Krens passt außerdem wunderbar zu unserem Kartoffelsalat.

## Was du von uns bekommst

- Kartoffelnetz
- Alles im Grünen Kräuter Mischung
- Feldgurke
- Sauerrahm 7
- Apfel
- geräucherte Forellenfilets 4
- frischer Kren
- frische Petersilie

## Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- große Pfanne
- Küchenreibe
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb
- Sparschäler

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

### Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

### Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 620.0kcal, Fett 28.6g, Eiweiß 21.8g, Kohlenhydrate 62.0g



### 1. Kartoffeln kochen

Topf mit ausreichend gesalzenem Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln** in etwa gleich große ca. 5-6cm große Teile schneiden und im kochenden Wasser ca. 15-20Min. kochen. Durch ein Sieb abgießen und ausdampfen lassen.



### 4. Dip zubereiten

Einen **halben Becher Sauerrahm** nach Geschmack mit dem **geriebenen Kren** cremig rühren, dann mit Salz und Pfeffer würzen.



### 2. Gurke schneiden

**Gurke** schälen, längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. **Petersilie** ohne Stiele fein schneiden.



### 5. Salat zubereiten

Die **Kartoffeln** nach Wunsch schälen, dann in 1cm dünne Scheiben schneiden. **Kartoffeln**, **Gurken**, **3/4** der **Petersilie** und **Äpfel** mit der **Gewürzmischung**, 1TL Salz, Pfeffer, 1-2EL Essig und 2EL Olivenöl vermengen.



### 3. Apfel schneiden

Den **Apfel** vierteln, das Kerngehäuse rausschneiden, dann die **Apfelstücke** in 5mm dünne Spalten schneiden. **Kren** reiben.



### 6. Salat fertigstellen

Den **Salat** auf Teller verteilen, die **Forelle** darauf anrichten und etwas **Kren-Dip** darüber tröpfeln. Den **Salat** mit **Petersilie** garnieren und den übrigen **Kren-Dip** dazu servieren.