

MARLEY SPOON



Räucherforellen auf Kartoffelsalat und Kren-Dip

 20-30min  4 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

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

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- große Pfanne
- großer Kochtopf
- Küchenreibe
- Sieb
- Sparschäler

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

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 575.0kcal, Fett 24.8g, Eiweiß 21.3g, Kohlenhydrate 60.1g



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

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



2. Gurke schneiden

Gurken 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**, 2TL Salz, Pfeffer, 2-3EL Essig und 3EL Olivenöl vermengen.



3. Apfel schneiden

Die **Äpfel** 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.