

# MARLEY SPOON



## Feine Räucherlachsspitzen

auf Kartoffel-Gurken-Salat mit Dill



30-40Min.



2 Personen

Ein richtig leckerer Kartoffelsalat ist viel zu gut, um nur als BBQ-Beilage oder traditionelles Weihnachtessen zu dienen. Wir jedenfalls können nicht widerstehen, deswegen gibt es heute eine saftige Variation mit frischer Gurke, einem feinen Senfdressing und geräuchertem Lachs.

## Was du von uns bekommst

- 500g festkochende Kartoffeln
- 1 Gurke
- 1 Gemüsebrühwürfel <sup>9</sup>
- 10g frischer Dill
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Päckchen körniger Senf <sup>10</sup>
- 1 Packung Räucherlachsspitzen <sup>4</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- mittelgroßer Kochtopf
- Sparschäler
- Messbecher
- Sieb

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

## Allergene

Fisch (4), Sellerie (9), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 577.0kcal, Fett 28.0g, Eiweiß 32.0g, Kohlenhydrate 45.5g



### 1. Kartoffeln schneiden

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln** schälen und je nach Größe ggf. halbieren. Sobald das Wasser kocht, die **Kartoffeln** hineingeben und in ca. 20-25Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und abkühlen lassen.



### 4. Dill hacken

Den **Dill samt Stängeln** fein hacken. Die **Lauchzwiebel** in dünne Ringe schneiden.



### 2. Gurke schneiden

Die **Gurke** längs vierteln und schräg in ca. 0,5cm dünne Scheiben schneiden.



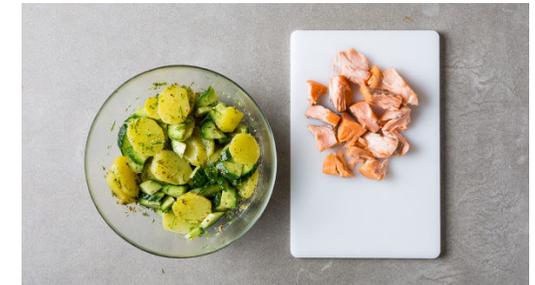
### 5. Salat mischen

Die **abgekühlten Kartoffeln** in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden und mit den **Gurken**, dem **Dill**, dem **Senf**, 1-2EL Olivenöl und 1-2EL Essig vermengen. Den **Salat** ggf. mit mehr Essig abschmecken.



### 3. Brühe vorbereiten

Den **Brühwürfel** in 100-150ml heißem Wasser auflösen.



### 6. Salat fertigstellen

Nach und nach die **Brühe** unter den **Salat** mischen, bis er schön saftig ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ggf. die Haut vom **Lachs** entfernen, dann den **Lachs** mit einer Gabel oder den Fingern grob zerteilen, auf dem **Kartoffelsalat** anrichten und servieren.