

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 ⁹
- 10g frischer Dill
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Päckchen körniger Senf ¹⁰
- 1 Packung Räucherlachsspitzen ⁴

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



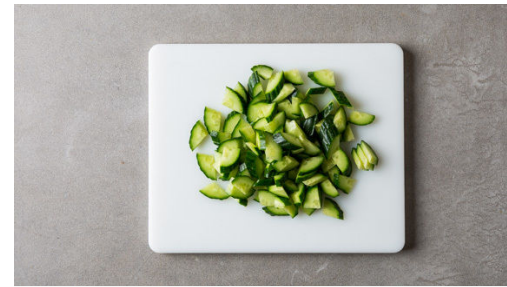
1. Kartoffeln schneiden

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.



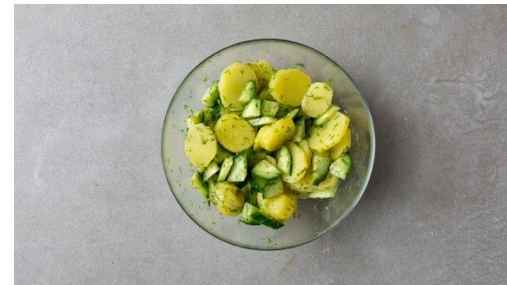
4. Dill hacken

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.



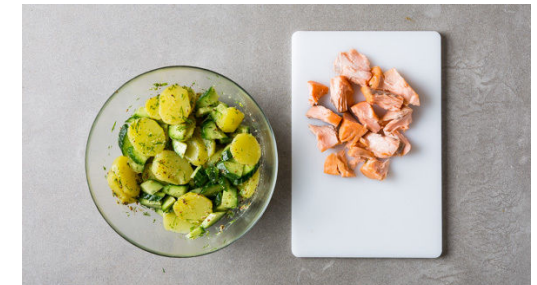
5. Salat mischen

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.