

MARLEY SPOON



Feine Räucherlachsspitzen

auf Kartoffel-Gurken-Salat mit Dill



30-40Min.



3-4 Personen

Ein richtig leckerer Kartoffelsalat ist viel zu gut, um nur als BBQ-Beilage oder traditionelles Weihnachtssessen 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

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 2 Gurken
- 1 Gemüsebrühwürfel ⁹
- 20g frischer Dill
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 Päckchen körniger Senf ¹⁰
- 2 Packungen Räucherlachsspitzen ⁴

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- großer 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 535.0kcal, Fett 23.2g, Eiweiß 31.6g, Kohlenhydrate 45.7g



1. Kartoffeln schneiden

In einem großen 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.



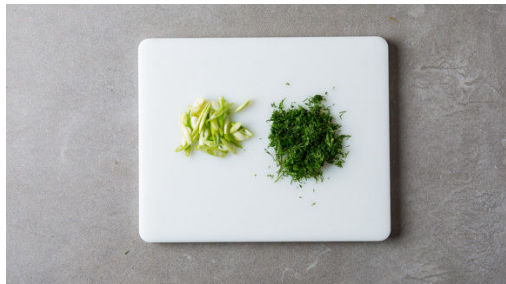
2. Gurke schneiden

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



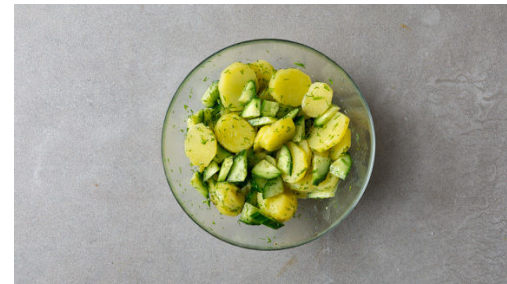
3. Brühe vorbereiten

Den **Brühwürfel** in 150-200ml heißem Wasser auflösen.



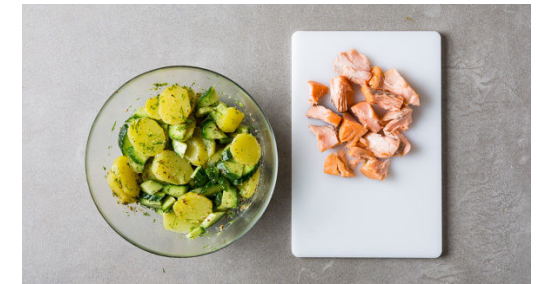
4. Dill hacken

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



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.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.     **#marleyspooning**