

Kartoffelsalat mit Räucherlachs

Ein schnell gemachter Kartoffelsalat nicht nur für die Grillsaison.

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

750 g kleine, festkochende Kartoffeln
300 g geräucherter Lachs
3 Frühlingszwiebeln
1 Knoblauchzehe klein
150 g Dr. Oetker Crème légère
60 ml Gemüsebrühe (5 EL)
2 EL Zitronensaft
1 EL flüssiger Honig
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
Cayennepfeffer

1 Vorbereiten:

Kartoffeln waschen, in einem Topf mit Wasser bedeckt zum Kochen bringen und in 20-25 Min. mit Deckel bei mittlerer Hitze gar kochen. Kartoffeln abgießen, heiß pellen und abkühlen lassen. Lachs in Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln waschen und in Ringe schneiden. Knoblauch abziehen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Kartoffeln in Scheiben schneiden.

2 Zubereiten:

Crème légère mit Gemüsebrühe, Knoblauch, Zitronensaft und Honig verrühren. Dressing mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer kräftig abschmecken.

3 Kartoffeln, Frühlingszwiebeln und Lachs mit dem Dressing vermengen und alles etwa 1 Std. durchziehen lassen. Anschließend den Salat nochmals abschmecken.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können auch gekochte Kartoffeln vom Vortag verwenden.