



Feiner Räuchermakrelensalat

mit Chicorée und kleinen Kartoffeln



20-30min



3-4 Personen

Manchmal möchte man auch an kühleren Tagen einen leckeren, frischen Salat genießen. Heute ist so ein Tag? Dann serviere einfach diese feine Komposition aus geräucherter Makrele, knackigen Radieschen und Chicorée sowie knusprigen Dill-Kartoffeln. Ein aromatisch-cremiges Dressing mit Zitrone rundet alles perfekt ab. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 1kg Babykartoffeln
- 1 unbehandelte Zitrone
- 3 Stangensellerie 9
- 1 Bund Radieschen
- 3 Chicorée
- 2 Packungen geräuchertes Makrelenfilet⁴
- 10g Dill

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Mayonnaise³
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- Zitruspresse

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Eier (3), Fisch (4), Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 694kcal, Fett 46.8g, Kohlenhydrate 49.4g, Eiweiß 17.6g



1. Kartoffeln rösten



2. Zutaten vorbereiten



3. Dressings zubereiten



4. Salat mischen



5. Kartoffeln verfeinern



6. Anrichten und servieren

Die **Makrele** mit den **Chicoréestreifen**, dem **Sellerie**, den **Radieschen** und dem **Mayonnaisedressing** vermengen.

Den **Dill samt Stängeln** fein schneiden und unter die gebackenen **Kartoffeln** mengen.

Die **Chicoréblätter** auf Teller geben und mit den **Kartoffeln** belegen. Das **Zitronendressing** darüberträufeln, dann den **Makrelensalat** darauf anrichten und servieren.