



## OP 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!



- 2 Packungen Babykartoffeln
- 1 unbehandelte Zitrone
- 3 Stangensellerie <sup>1</sup>
- 1 Bund Radieschen
- 3 Chicorée
- 2 Packungen geräuchertes Makrelenfilet <sup>3</sup>
- 10g Dill

- 4EL Mayonnaise <sup>2</sup>
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- Backofen und Backblech
- Zitruspresse

## Allergene

### Nährwertangaben pro Portion

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



## 1. Kartoffeln rösten

## 4. Salat mischen

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



## 2. Zutaten vorbereiten

Die **Zitrone** halbieren und auspressen. Den **Sellerie** in dünne, längliche Scheiben schreiben. Die **Radieschen** in sehr dünne Scheiben schneiden. **16 Chicoréeblätter** abzupfen und beiseitelegen, den **restlichen Chicorée** in Streifen schneiden. Die **Makrele** mit einem scharfen Messer von der Haut befreien und mit einer Gabel in mundgerechte Stücke zerteilen.



## 5. Kartoffeln verfeinern

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



### 3. Dressings zubereiten

4EL Mayonnaise mit **1-2EL Zitronensaft** verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den **restlichen Zitronensaft** mit 2EL Olivenöl, 1EL hellem Essig sowie je 1 Prise Salz, Pfeffer und Zucker verrühren.



## 6. Anrichten und servieren

Die **Chicoréeblätter** auf Teller geben und mit den **Kartoffeln** belegen. Das **Zitronendressing** darüber träufeln, dann den **Makrelesalat** darauf anrichten und servieren.