



OP Feiner Räuchermakrelensalat

mit Chicorée und kleinen Kartoffeln



20-30min



2 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

- 1 Packung Babykartoffeln
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Stangensellerie ¹
- 1 Bund Radieschen
- 2 Chicorée
- 1 Packung geräuchertes Makrelenfilet ³
- 10g Dill

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Mayonnaise ²
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- Zitruspresse

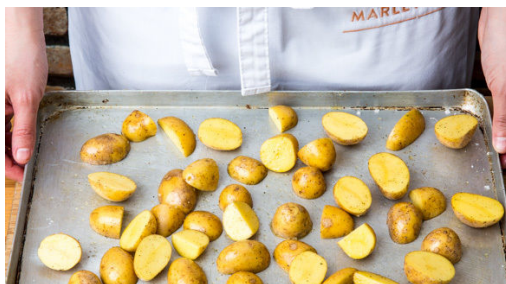
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Sellerie (1), Eier (2), Fisch (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 781kcal, Fett 54.5g, Kohlenhydrate 53.6g, Eiweiß 18.4g



1. Kartoffeln rösten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** je nach Größe halbieren oder vierteln. Auf einem Backblech mit 1EL Olivenöl sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen und 20-25Min. im Ofen backen, bis die **Kartoffeln** goldbraun und gar sind. Nach der Hälfte der Zeit wenden.



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 schneiden. Die **Radieschen** in sehr dünne Scheiben schneiden. **8 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

2EL Mayonnaise mit **1EL 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 **Makrelensalat** darauf anrichten und servieren.