



Pink Kartoffelsalat

mit Räucherforelle und Joghurt



20-30min



3-4 Personen

Für dieses Gericht braucht man keine rosa-rote Brille: Die Rote Bete gibt dem Kartoffelsalat seine herrliche Farbe! Geschmacklich wird die Farbpracht durch knackige Apfelstückchen und Lauchzwiebelringe ergänzt. Getoppt wird alles von einem zarten Räucherforellenfilet. Wir haben uns direkt in die Kombination verliebt. Und ihr?

Was du von uns bekommst

- Äpfel
- Rote Bete
- geräuchertes Forellenfilet 4
- festkochende Kartoffeln
- Zwiebel
- Lauchzwiebeln
- Joghurt 7

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Pfanne
- Küchenreibe
- Messbecher
- Kochtopf
- Sieb
- Sparschäler

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

Allergene

Fisch (4), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 415kcal, Fett 11.0g, Kohlenhydrate 53.9g, Eiweiß 20.3g



1. Kartoffeln kochen



2. Salat vorbereiten



3. Rote Bete garen



4. Joghurtcreme herstellen



5. Kartoffeln schälen



6. Salat fertigstellen

Den **Joghurt** mit der **1/2 der Lauchzwiebeln** verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die **gegarten Kartoffeln** in ein Sieb abgießen, unter kaltem Wasser kurz abkühlen, nach Wunsch schälen und in 0,5-1cm breite Scheiben schneiden.

Die **Kartoffeln** mit der **Roten Bete**, den **Apfelspalten**, den **rohen Zwiebelringen** und der **Joghurtcreme** vorsichtig vermengen, mit Salz, Pfeffer und nach Geschmack etwas Essig abschmecken. Den **Salat** mit den **restlichen Lauchzwiebeln** bestreuen, das **Räucherforellenfilet** darauf anrichten und servieren.