



Ofenkartoffeln mit Stremellachs und Dip

dazu ein fruchtiger Apfel-Möhren-Salat



30-40min



3-4 Personen

Heute gibt es gebackene Kartoffeln mit einem cremig-frischen Schnittlauchdip und saftigen Lachsstückchen vom heiß geräucherten Lachs. Ein knackiger Apfel-Möhren-Salat mit angerösteten Haselnüssen ist die perfekte Ergänzung. Guten Appetit!

- 1 kg festkochende Kartoffeln
- 2 Karotten
- 1 Apfel
- 50g blanchierte Haselnusskerne³
- 1 unbehandelte Zitrone
- 10g Schnittlauch
- 2 Becher Crème fraîche²
- 2 Pck. ASC-Stremellachs¹

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Allergene

Fisch (1), Milch (2), Schalenfrüchte (3).
Kann Spuren von anderen Allergenen
enthalten.

Energie 857kcal, Fett 55.5g,
Kohlenhydrate 57.7g, Eiweiß 29.1g



Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln** je nach Größe halbieren oder vierteln.



Die **Kartoffeln** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen, mit 2EL Olivenöl vermengen und mit ½TL Salz würzen. Im Ofen 20-30Min. backen, bis die **Kartoffeln** goldbraun und gar sind, dabei nach der Hälfte der Zeit wenden.



Inzwischen die **Karotten** ggf. schälen und grob reiben. Den **Apfel** vierteln, entkernen und ebenfalls grob reiben. Die **Haselnüsse** grob hacken und in einer mittelgroßen Pfanne bei mittlerer Hitze in 1-2Min. goldbraun anrösten. **Vorsicht**, sie können schnell zu dunkel werden. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



Die **Zitronenschale** fein abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen.
2EL Olivenöl, 2EL Essig, **2EL Zitronensaft**
und **1TL Zitronenschale** verrühren. Das
Dressing mit Zucker, Salz und Pfeffer
abschmecken und die **Karotten**, den **Apfel**
und die **Nüsse** untermengen. Den **Salat** ggf.
mit mehr **Zitronensaft** und **-schale** sowie
Salz und Pfeffer nachwürzen.



Den **Schnittlauch** möglichst fein schneiden und ca. **¾ des Schnittlauchs** mit der **Crème fraîche** und 2EL Wasser zu einem cremigen **Dip** verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Die Haut entfernen und den **Lachs** mit einer Gabel grob zerteilen, evtl. vorhandene Gräten mit einer Pinzette entfernen. Die **Kartoffeln** mit einer Gabel oder einem Messer etwas aufbrechen, mit dem **Dip** und dem **Lachs** belegen und mit dem **restlichen Schnittlauch** garniert servieren. Den **Apfel-Möhren-Salat** dazu reichen.