



## RESHOOT Saftiger Stremellachs

auf feinem Kartoffel-Gurken-Salat mit Dill



30-40min



2 Portionen

Ein richtig leckerer Kartoffelsalat ist viel zu gut, um nur als BBQ-Beilage oder traditionelles Weihnachtsessen zu dienen. Mit frischer Gurke und Dill ergänzt und mit saftigem Stremellachs serviert wird er im Nu zum Star des Abends. Unwiderstehlich!



## Was du von uns bekommst

- 1 Pck. festkochende Kartoffeln
- 1 große Gurke
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 10g Dill
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Pck. ASC-Stremellachs <sup>1</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 1EL Senf <sup>2</sup>
- Salz und Pfeffer
- 1ml Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- Sparschäler
- Messbecher
- Sieb

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

### Allergene

Fisch (1), Senf (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

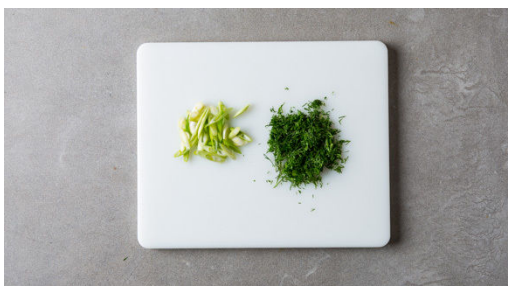
### Nährwertangaben pro Portion

Energie 476kcal, Fett 20.8g, Kohlenhydrate 44.8g, Eiweiß 26.4g



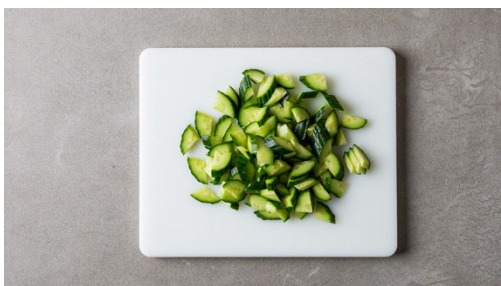
### 1. Kartoffeln schneiden

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln** schälen und je nach Größe ggf. halbieren. Sobald das Wasser kocht, die **Kartoffeln** hineingeben und in ca. 20-25Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und abkühlen lassen.



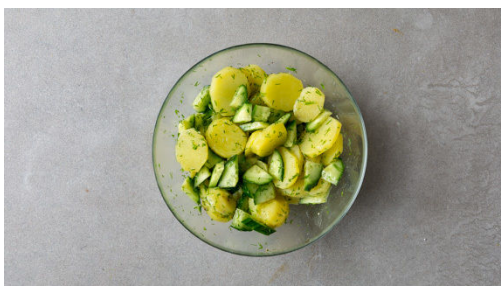
### 4. Dill & Zwiebel schneiden

Den **Dill samt Stängeln** fein schneiden. Die **Lauchzwiebel** schräg in dünne Ringe schneiden.



### 2. Gurke schneiden

Die **Gurke** längs vierteln und quer in ca. 0,5cm dünne Scheiben schneiden.



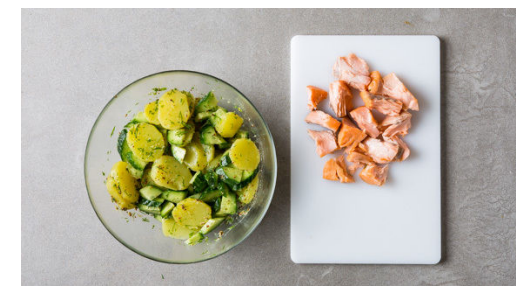
### 5. Salat mischen

Die **abgekühlten Kartoffeln** in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden und mit den **Gurken**, dem **Dill**, 1EL Senf, 1EL Olivenöl und 1EL Essig vermengen. Den **Salat** ggf. mit mehr Essig abschmecken.



### 3. Brühe vorbereiten

Die **½ des Brühgewürzes** in 150ml heißem Wasser auflösen.



### 6. Salat fertigstellen

Nach und nach die **Brühe** unter den **Salat** mischen, bis er schön saftig ist. Evtl. wird nicht die gesamte **Brühe** benötigt. Den **Kartoffelsalat** mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Haut entfernen und den **Lachs** mit einer Gabel grob zerteilen, evtl. vorhandene Gräten mit einer Pinzette entfernen. Den **Lachs** auf dem **Kartoffelsalat** anrichten und servieren.