MARLEY SPOON



Saftiger Stremellachs

auf feinem Kartoffel-Gurken-Salat mit Dill

30-40min 4 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

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 2 Gurken
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 20g Dill
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 ASC-Stremellachsfilets [1]

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Senf [2]
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- Sparschäler
- Messbecher
- Sieb

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

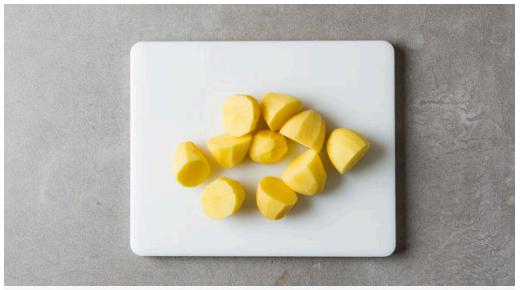
Allergene

Enthält: **Fisch** (1), **Senf** (2).

Kann Spuren enthalten von: Gluten, Erdnüsse, Sesamsamen, Schalenfrüchte

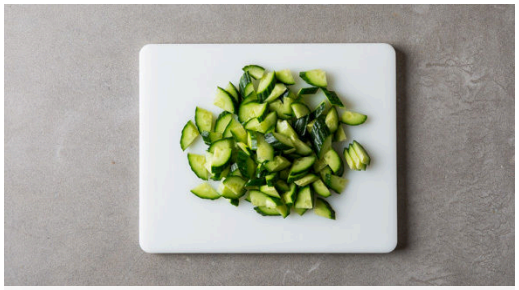
Nährwertangaben pro Portion

Energie 493kcal, Fett 20.9g, Kohlenhydrate 48.3g, Eiweiß 26.8g



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.



2. Gurke schneiden

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



3. Brühe vorbereiten

Die **½ des Brühgewürzes** in 250ml heißem Wasser auflösen.



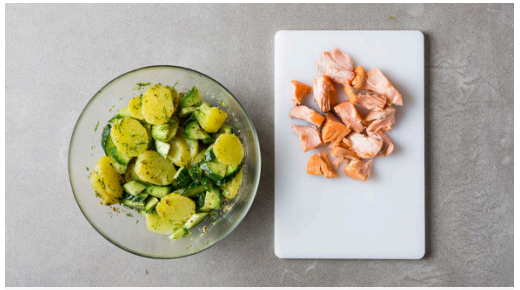
4. Dill & Zwiebel schneiden

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



5. Salat mischen

Die **abgekühlten Kartoffeln** in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden und mit den **Gurken**, dem **Dill**, 2EL Senf, 2EL Olivenöl und 2EL Essig vermengen. Den **Salat** ggf. mit mehr Essig abschmecken.



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.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**