

REZEPT

Kartoffel-Lachs-Salat mit Meerrettich-Dressing

ZUTATEN

1 kg Kartoffeln
100 g Räucherlachs
1 Salatgurke
8 EL Joghurt
1 EL Weißwein-Essig
3 EL Schamel Bayerischer Meerrettich SCHARFWÜRZIG
1/2 Bund Dill
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln in Salzwasser für ca. 15 Minuten gar kochen. Die Gurke waschen, schälen und klein schneiden. Den Lachs grob zerzupfen. Den Dill waschen und grob hacken. Alles in eine Schüssel geben. Die Kartoffeln abgießen und in kleine Stücke schneiden. Anschließend zu den restlichen Zutaten geben und alles gut vermengen. Für das Dressing 8 EL Joghurt mit 1 EL Essig und 3 EL Meerrettich vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Abschließend das Dressing über den Salat geben und nach Belieben lauwarm oder kalt servieren.

Weitere leckere Rezeptideen mit Meerrettich finden Sie auf [schamel.de](https://www.schamel.de)
