

Festlicher Kartoffelsalat mit Räucherlachs



Zutaten

- 750 g Kartoffeln, festkochend
- 80 g Frühlingszwiebeln
- 100 g Räucherlachs
- 125 g rote Äpfel
- 2 EL Zitronensaft
- 250 g THOMY So Cremig Mayonnaise
- 3 EL Obstessig
- 3 EL Dill, gehackt
- etwas Salz
- etwas Pfeffer

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen und ca. 20 Min. in der Schale kochen. Anschließend abkühlen lassen, schälen und in Scheiben schneiden.
2. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Räucherlachs in Streifen schneiden.
3. Äpfel waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln.
4. Die Salatzutaten mit THOMY So Cremig Mayonnaise und Obstessig mischen. Dill zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	38 g
Energie	660 kcal
Fett	51 g
Protein	10 g

🕒 30 Minuten

⊕ 4 Portionen