

## Rezept

# Kartoffel-Brokkoli-Salat mit Lachs

Ein Rezept von Kartoffel-Brokkoli-Salat mit Lachs, am 30.11.2023

## Zutaten

<b>400 g</b> Kartoffeln	<b>300 g</b> Brokkoli
<b>1 Bund</b> Schnittlauch	<b>100 ml</b> Gemüsebrühe
<b>2 EL</b> milder Essig	<b>2 EL</b> Rapsöl
<b>3 EL</b> körniger Senf	Salz
Pfeffer	<b>2</b> Lachsfilets (à ca. 150 g)
<b>2 EL</b> Schmand	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 2 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 595 kcal

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln mit Schale in wenig Wasser in ca. 20 Min. garen. Inzwischen den Brokkoli waschen, putzen und fein zerkleinern. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden.
2. Gemüsebrühe mit Essig, 1 EL Öl, 1 EL Senf und Schnittlauch verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Die warmen Kartoffeln pellen, in Scheiben schneiden und mit Brokkoli und Dressing vermengen. Den Kartoffelsalat ziehen lassen, bis der Fisch gebraten ist.
3. Den Lachs waschen, trocken tupfen, salzen, pfeffern und mit 1 EL Senf bestreichen. In einer beschichteten Pfanne 1 EL Öl erhitzen und den Lachs auf jeder Seite 2-3 Min. braten. Schmand mit 1 EL Senf mischen. Den Kartoffelsalat und den Fisch anrichten und je einen Klecks Senfsahne daraufsetzen.