

## Rezept

# Kartoffel-Schichtsalat mit Thunfisch

Ein Rezept von Kartoffel-Schichtsalat mit Thunfisch, am 11.12.2024

## Zutaten

|  |   |
|--|---|
| <b>2</b> Eier  | <b>1,2 kg</b> Pellkartoffeln vom Vortag                         |
| <b>1 Dose</b> Thunfisch im eigenen Saft (125 g Abtropfgewicht) | <b>1 Stange</b> Lauch (ca. 300 g, alternativ Frühlingszwiebeln) |
| <b>50 g</b> Joghurt (1,5 % Fett)                               | <b>250 g</b> fettreduzierte Mayonnaise                          |
| Salz   | <b>1 TL</b> Senf  |
| <b>1</b> Knoblauchzehe (nach Belieben)                         | Pfeffer   |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 795 kcal

## Zubereitung

1. Die Eier in einen Topf mit Wasser geben und in 10 Min. hart kochen. Abschrecken und auskühlen lassen. Inzwischen die Kartoffeln pellen und in dünne Scheiben schneiden. Den Thunfisch abtropfen lassen und mit einer Gabel zerpfücken. Den Lauch putzen, längs halbieren, waschen und in dünne Halbringe schneiden.
2. Ein Drittel der Kartoffelscheiben in eine Salatschüssel geben. Die Lauchringe darauf verteilen. Wieder ein Drittel der Kartoffelscheiben einschichten, darüber den Thunfisch geben. Das letzte Kartoffeldrittel in die Schüssel geben. Die Eier schälen und in dünne Scheiben schneiden. Auf der Kartoffelschicht verteilen.
3. Mayonnaise, Joghurt und Senf miteinander verrühren. Salzen und pfeffern. Nach Belieben den Knoblauch schälen und zum Dressing pressen. Das Dressing auf die Eierscheiben streichen und den Kartoffelsalat bis zum Servieren kalt stellen. Kurz vor dem Servieren den Salat gut durchmischen.