Rezept

Kartoffelsalat mit Makrele

Ein Rezept von Kartoffelsalat mit Makrele, am 12.10.2024

Zutaten

4	kleine Salatkartoffeln (ca. 250 g)
1 TL	mittelscharfer Senf
1 Msp.	Moringa-Pulver
	Pfeffer
120 g	geräuchertes Makrelenfilet
1 EL	Crème fraîche
2 Spritzer	Zitronensaft
	Salz
30 g	Rucola

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Person | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 475 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln gründlich waschen und in kochendem Wasser in 15 - 20 Min. bissfest garen. Inzwischen für das Dressing die Crème fraîche mit beiden Senfsorten, Zitronensaft und Moringapulver in einem gut schließenden großen Behälter glatt rühren. Das Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Rucola waschen, trocken schütteln und grobe Stiele entfernen. Den Rucola gut verpackt kalt stellen.

2. Die Kartoffeln abgießen, kalt abschrecken und kurz abkühlen lassen, dann pellen und sofort unter das Dressing mischen. Den Kartoffelsalat abkühlen lassen und zugedeckt kalt stellen.

3. Kartoffelsalat, Rucola und Makrelenfilet getrennt verpackt mitnehmen und bis zum Servieren kalt stellen. Vor dem Servieren den Rucola unter den Kartoffelsalat mischen und das Makrelenfilet auf dem Salat anrichten.