

Rezept

Kartoffelsalat mit Räucherfisch

Ein Rezept von Kartoffelsalat mit Räucherfisch, am 28.06.2026

Zutaten

700 g festkochende Kartoffeln	Salz
1 grüne Paprikaschote	250 g Räucherfisch- Filet (z. B. Makrele oder Forelle)
1 kleine Dose Kidneybohnen (ca. 240 g Abtropfgewicht)	250 g Naturjoghurt
3 EL Salatcreme (25 % Fett; ca. 50 g)	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1/2 Bund Schnittlauch	1 Becher Rote Grütze (Fertigprodukt; 500 g)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 760 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und ungeschält in Wasser gerade eben gar kochen. Abgießen und noch heiß pellen, ein wenig abkühlen lassen und in Scheiben schneiden.

2. Die Paprikaschote waschen, putzen, entkernen und würfeln oder in Streifen schneiden. Den Räucherfisch klein schneiden. Die Kidneybohnen in ein Sieb abgießen, kalt abspülen und gut abtropfen lassen. Alles zu den Kartoffeln geben.

3. Für das Dressing den Joghurt mit der Salatcreme verquirlen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vorsichtig mit den vorbereiteten Zutaten vermengen. Den Schnittlauch waschen und trocken schütteln, in Röllchen schneiden und über den Salat streuen. Die Rote Grütze als süßen Nachtisch löffeln.