

Rezept

Kartoffelsalat mit Thunfisch

Ein Rezept von Kartoffelsalat mit Thunfisch, am 28.04.2024

Zutaten

| | |
|---|--|
| 350 g kleine festkochende Kartoffeln | 1/2 Bund Frühlingszwiebeln |
| 2 Gewürzgurken (+ 2-3 EL Gurkenwasser) | 1 Dose Thunfisch im eigenen Saft, 80 g Abtropfgewicht |
| 3 EL Zitronensaft | 2 TL Olivenöl |
| Salz, Pfeffer | 1/2 Bund Dill |
| 100 g Cocktailtomaten | |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 265 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln mit 1 Tasse Wasser aufkochen und in 15-20 Min. garen. Inzwischen Frühlingszwiebeln putzen, waschen, in dünne Ringe schneiden und in eine Schüssel geben. Die Gurken würfeln und zufügen. Den Thunfisch abtropfen lassen, zerplücken und mit in die Schüssel geben.
2. Die Kartoffeln kalt abschrecken, pellen und würfeln, ebenfalls in die Schüssel geben. Zitronensaft und Gurkenwasser verrühren, das Öl unterschlagen und die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen. Unter den Salat mischen und diesen abschmecken.
3. Den Dill waschen, einige Dillspitzen zum Garnieren beiseitelegen. Den übrigen Dill hacken und unter den Salat heben. Die Tomaten waschen, halbieren und auf dem Salat verteilen. Diesen mit Dill garniert servieren.