



FESTLICHER KARTOFFELSALAT MIT RÄUCHERLACHS

ZUTATEN

- ▶ 750 g Kartoffeln, festkochend
- ▶ 80 g Frühlingszwiebeln
- ▶ 100 g Räucherlachs
- ▶ 125 g rote Äpfel
- ▶ 2 EL Zitronensaft
- ▶ 250 g THOMY Delikatess Mayonnaise, 250 ml Glas
- ▶ 3 EL Obstessig
- ▶ 3 EL Dill, gehackt
- ▶ etwas Salz
- ▶ etwas Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln waschen und ca. 20 Min. in der Schale kochen. Anschließend abkühlen lassen, schälen und in Scheiben schneiden.
2. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Räucherlachs in Streifen schneiden.
3. Äpfel waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln.
4. Die Salatzutaten mit THOMY So Cremig Mayonnaise und Obstessig mischen. Dill zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	37 g
Energie	663 kcal
Fett	52 g
Protein	10 g

🕒 30 Minuten

⊕ 4 Portionen

