

Nordischer Dill - Kartoffelsalat mit grünen Gurken und Lachs Rose

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Auf Grill Buffets, als kleine Vorspeise, Beilage, zu Gegrilltem

Zutaten

- 200 g Rauchlachs in Scheiben
- 400 g kleine, gekochte Pellkartoffeln in Spalten
- 3/8 l Fleisch - oder Gemüsebrühe
- 4 El Weinessig
- 180 g saure Sahne
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 Tl rote Chilischote, fein gewürfelt
- 1 Salatgurke, geschält, entkernt, in Würfeln
- 2 El frischer, gehackter Dill (Geht auch mit Schnittlauch)
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zucker nach Geschmack

Zubereitungsart

Schritt1

Die Gemüsebrühe mit dem Essig und den Zwiebeln kurz aufkochen, pikant würzen, abschmecken.

Schritt2

Heiß über die noch warmen Kartoffelscheiben geben. etwas schwenken, rühren, damit die Kartoffelstärke den Salat "sämig" binden kann.

Schritt3

Abkühlen lassen, die Gurkenwürfel, Chili, den Dill und die saure Sahne unterheben, nachschmecken.

Schritt4

8 schöne Lachscheiben zu Rosen drehen, den Rest in Blätter schneiden, zum Salat geben.

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

Mit / auf einigen frischen Frisèe Blättchen anrichten und die Lachs Rosen obenauf placieren.

Schritt7

Rezeptart: Schleswig-Holsteinisch **Tags:** frischer dill, lachsrose

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/nordischer-dill-kartoffelsalat-mit-gruenen-gurken-und-lachs-rose/>