

Lachs mit Kartoffeln & Dip

Zutaten

- 400 g Räucherlachs
- 1 kg Kleine Kartoffeln, festkochend
- 1 handvoll Wasser
- 1 TL Salz

Dip

- 1 TL Garten Glück von Edelschmaus®
- 1,5 TL Wasser
- 1 Knoblauchzehe
- 150 g Crème Légère
- 150 g Griech. Joghurt 2% Fett
- 30 g Salatmayonaise
- etwas Salz/Pfeffer zum Abschmecken
- 200 g Radieschen
- 150 g ungeschälte Gurke
- 1 TL Salz



Eva-Maria Möhrle
Selbst. Direktorin Pampered Chef®
Selbst. Beraterin Edelschmaus®
0177 747 11 71
info@evasgenusswelt.de

Zubereitung

- Radieschen und Gurke mit dem Superhacker klein hacken und mit 1 TL Salz in einem Sieb über einem tiefen Teller Abtropfen lassen.
- Ofen auf **220° O/U-Hitze** stellen.
- Kartoffeln waschen und mit 1 handvoll Wasser und Salz in den Kleinen Zaubermeister "Lily" geben. Deckel drauf und für ca **30-45 Minuten** (je nachdem wie groß die Kartoffeln sind) im Ofen garen.
- Garten Glück mit 1,5 TL Wasser quellen lassen. Knoblauchzehe dazu pressen und mit Crème, Joghurt und Mayo glatt rühren.
- Wenn die Kartoffeln fertig sind, die Gurken-Radieschen-Raspel unter den Dip heben.
- Räucherlachs mit Kartoffeln & Dip zusammen anrichten.

Dieses Rezept reicht für 4 Personen!