



Geräucherter Lachs mit warmem Kartoffelsalat und CAMBOZOLA

Zutaten für 4 Personen:

500 g geräucherter Lachs
Ca. 700 g feste kleine Kartoffeln
Ca. 40 g rote Mangoldsprossen
150 –200 g CAMBOZOLA, Raumtemperatur
4 Dillzweige, grob gehackt
¼ Fenchel, geschält

10 g Schnittlauch, fein gehackt
Olivenöl
Weißer Balsamico-Essig
Meersalz und Pfeffer
1 Zitrone in Viertel
4 Scheiben Schwarzbrot
Ca. 100 g CAMBOZOLA
3 Radieschen in dünnen Scheiben

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln weichkochen und abkühlen lassen. Anschließend die Kartoffeln halbieren und in eine Schüssel geben. Mangoldsprossen, in Würfeln geschnittenen CAMBOZOLA, Dill, Fenchel und Schnittlauch mit den Kartoffeln mischen. Mit Olivenöl, Balsamico-Essig, Meersalz und Pfeffer würzen.
2. Den CAMBOZOLA aus dem Kühlschrank holen und auf Zimmertemperatur aufwärmen lassen. Den geräucherten Lachs mit dem Kartoffelsalat servieren und mit CAMBOZOLA abrunden. Die Schwarzbrotsccheiben mit Butter bestreichen und mit Radieschen belegen. Dazu die CAMBOZOLA-Scheiben reichen.

Zubereitungszeit ca. 35 Minuten.

Pro Portion: 2810 KJ, 670 kcal., Eiweiß 39 g, Fett 44 g, Kohlenhydrate 27 g

