



[Drucken](#)

## Kartoffelsalat mit Räucherlachs und Sommerkräutern



Zutaten für 4 Personen

- 600g Kartoffeln
- 200g bayerische Creme Fraiche
- 1 EL körniger Senf
- 50ml Brühe
- 50g Sommerkräuter, z.B. Kerbel, Borretsch, Schnittlauch
- 200g Räucherlachs
- Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

1. Kartoffeln schälen, in 2mm dicke Scheiben hobeln und im Salzwasser kochen, bis sie gar sind, aber nicht zerfallen. Das dauert ungefähr 10min., dann werden die Kartoffeln abgossen. Einige schöne Kräuterzweige beiseite legen, den Rest hacken
2. Creme Fraiche, Brühe und Kräuter mit dem Senf verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vorsichtig mit den Kartoffeln mischen.
3. Kartoffelsalat zusammen mit dem Räucherlachs anrichten und mit Kräutern dekorieren.