

Schwedischer Kartoffelsalat

bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 kg kleine Kartoffeln (Drillinge), 350 gr geräucherter Lachs in Scheiben, 1-1,5 Päckchen TK - Dill, 200 gr Schmand, 150-200 gr Naturjoghurt, 2 Esslöffel leichte Salatcreme, etwas Milch, Salz, Pfeffer, einige Spritzer Worcestersauce.

Die Vorbereitungen:

Kartoffeln kochen, noch warm pellen und in Scheiben schneiden.

Die Zubereitung:

Lachsscheiben in mundgerechte Stücke schneiden.

Schmand, Naturjoghurt, Salatcreme und etwas Milch in einer kleinen Schüssel miteinander verrühren.

Mit Salz, Pfeffer und Worcestersauce gut würzen.

Kartoffelscheiben, Dill und Lachsstücke in eine große Schüssel geben.

Schmand - Joghurt - Gemisch dazugeben und alles vorsichtig miteinander verrühren.

Im Kühlschrank einige Stunden abgedeckt durchziehen lassen.

Falls vor dem Servieren der Salat zu "trocken" ist, weil die Kartoffeln einiges an Flüssigkeit aufsaugen, eventuell mit Milch wieder etwas verdünnen. Den Salat eventuell nochmals abschmecken.