

Kleine Kartoffeln mit Lachs

Zutaten | 6 Portionen

20	kleine Kartoffeln
200 g	geräucherter Lachs
2-3	Rote Zwiebeln
1 Bund	Dill
2 EL	Balsamico Essig
1 EL	Öl
150 g	Joghurt griechischer Art
	Pfeffer
	Salatblätter für die Dekoration

Zubereitungszeit: 60 Min.

Zubereitung:

- Kartoffeln waschen und in Salzwasser garkochen. Je nach Geschmack können die Kartoffeln gepellt werden. Wenn sie frisch sind, kann man sie auch mit Schale weiterverarbeiten.
- Kartoffeln abkühlen lassen, halbieren und mit einem Teelöffel aushöhlen.
- Lachs in kleine Würfel schneiden.
- Zwiebeln abziehen und ebenfalls sehr fein würfeln.
- Dill waschen, trockentupfen. Einige Sträußchen für die Dekoration zur Seite legen, den Rest fein hacken.
- In einer Schüssel die Lachswürfel, Zwiebelwürfel, fein gehackten Dill, Balsamico Essig und Öl gut vermischen und mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen.
- Die Lachsmasse mit einem Teelöffel in die ausgehöhlten Kartoffelchen füllen, auf einer Platte anrichten, Joghurt auf den Lachskartoffeln verteilen und mit Salatblättern und Dillsträußchen garnieren.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 198,3 g

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
213 kcal	8,14 g	19,9 g	10,4 g	114 mg