

Kartoffelsalat mit Thunfischdressing

Kategorien: Fisch, Kartoffeln, Salat

Zutaten für: 6 Personen

1	kg	Festkochende Kartoffeln
1/2		Salatgurke
1	Bund	Radieschen
1/2	Bund	Brunnenkresse
20	Gramm	Kapern
1	Dose	Thunfisch; im eigenen Saft (150 g EW)
150	Gramm	Sahnejoghurt
3	Essl.	Mayonnaise (80%)
3	Essl.	Olivenöl
2	Essl.	Zitronensaft
		Salz, Pfeffer

Anleitung:

1. Kartoffeln waschen, mit Schale in Salzwasser kochen, abgießen und abschrecken.
2. Kartoffeln pellen und abgekühlt in Scheiben schneiden.
3. Gurke waschen, schälen, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden. Radieschen waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Brunnenkresse waschen, abzupfen und trockenschleudern. Kapern hacken.
4. Thunfisch abtropfen lassen. Zusammen mit Joghurt, Mayonnaise, Olivenöl und Zitronensaft pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Die Hälfte der Kartoffelscheiben mit den Kapern mischen und mit der Hälfte des Dressings übergießen. Die restlichen Kartoffelscheiben, Gurke, Radieschen und Brunnenkresse darüberschichten, mit dem restlichen Dressing servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 40 Minuten

Quelle:

Essen & Trinken
Rezept erfasst mit*RK* 22.02.2013
von Konrad Heizmann