

Warmer Kartoffelsalat

Belana

Ahoi!



unsere Rezepte

- aromatisch, wohlschmeckend
- tiefgelbe und reine Fleischfarbe
- nach dem Kochen nicht verfärbend
- hält ihre hohe Speisequalität bis ins Frühjahr



einfach
schnell



Kartoffelsalat mit Forellenfilets

Zutaten

Rezept für 4 Personen

- 500 g Kartoffeln **Sorte Belana**
- 200 g geräucherte Forellenfilets
- 1 El Schnittlauch in Röllchen
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 2 Eslöffel Senf
- 4 Eslöffel Aceto Balsamico
- weißer Pfeffer
- Salz

Zubereitung

Pellkartoffeln in Salzwasser kochen. Kochzeit für unsere festkochende **Belana** ca. 20 - 25 Minuten - Gabelprobe. Kartoffel warm pellen. Die noch dampfenden Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden (5 mm).

Aus Senf, Essig, Salz und Pfeffer eine Marinade bereiten und über die Kartoffeln gießen. Danach die Frühlingszwiebel waschen, putzen, in Ringe schneiden und mit Kartoffeln vermischen. Die Forellenfilets quer in etwa 4 cm breite Streifen schneiden und unterheben.

Vor dem Verzehr mit Schnittlauch bestreuen.



Guten Appetit!

EUROPLANT Pflanzenzucht GmbH

Postfach 1380 · D-21303 Lüneburg · Tel.: +49 4131 7480-05 · Fax: +49 4131 7480-580
Mail: europlant@europlant.biz · www.europlant.biz