

Lachs-Remoulade zu Pellkartoffeln

Für 3-4 Portionen

200 g Schmand	200 g griech. Joghurt	1 EL Senf
1-2 EL Agavensirup	10 kleine Cornichons	2 EL vom Gurkenessig
1 hartgekochtes Ei	200 g Räucherlachs	Dill oder Kresse
Salz, Pfeffer		

Alle festen Zutaten in kleine Würfelchen schneiden und mit den weichen Zutaten wie Schmand, Joghurt etc. gut verrühren. Mit Salz, Pfeffer abschmecken und zum Schluss gehackten Dill oder Kresse unterrühren. Dazu Pellkartoffeln servieren.

NN am 07. April 2022