

# Geräucherter Saibling an Kartoffel- Gurkensalat



## Zutaten

- 350 g Geräucherter Saibling  
(in feinen Scheiben)
- 300 g Kartoffeln, speckig
- 1 St. Salatgurke
- 4 St. Radießchen
- 2 El. Mayonnaise
- 2 El. Naturjoghurt
- Etwas Dill, Salz, Pfeffer,  
Minze, Apfelessig

## Zubereitung

Die Kartoffeln mit der Schale kochen, abkühlen lassen, pellen und in Würfel schneiden.

Die Gurke waschen, schälen, die Enden großzügig abschneiden, von den Kernen befreien und in Würfel schneiden.

Kartoffel und Gurken zusammen mit Mayonnaise, Joghurt, Essig und Dill zu einem cremigen Salat verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Salat auf die Teller verteilen und den Saibling darauf anrichten, zum Schluss mit Radießchen garnieren.



## Schiefer

Haselstauder Weg 4, St. Leonhard in Passeier  
T 0473 641 231 [www.fischzucht.it](http://www.fischzucht.it)