



LEICHTER KARTOFFEL SALAT GARTEN GLÜCK

von Tina Hoffmann

ZUTATEN für 4 Portionen

600 g Drillinge
300 g Griechischer Joghurt
100 g Skyr
1 kleines Glas Cornichons
Etwas Gurkenwasser
2 Knoblauchzehen
3-4 Frühlingszwiebeln
3 TL Garten Glück*

6 TL Wasser
2 EL Schalotten Creme*
2 EL Griechisches Olivenöl*
Optional 1 EL Knobi Mayo*



ZUBEREITUNG

Drillinge in Salzwasser garen und vollständig abkühlen lassen. Alternativ etwa 30 Minuten im Varoma dämpfen.

Cornichons in Scheiben, Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Garten Glück in der Salatschüssel mit etwas Gurkenwasser aktivieren.

Joghurt, Skyr, Cornichons, Frühlingszwiebeln, Schalotten Creme, Olivenöl und optional Knobi Mayo dazugeben. Knoblauch pressen oder fein reiben und alles gut verrühren.

Kartoffeln nach Wunsch mit oder ohne Schale in grobe Würfel oder Scheiben schneiden. Unter die Sauce heben und kurz ziehen lassen.

Die Schalotten Creme kann durch Sanfte Traube ersetzt werden.

*Edelschmaus Originalprodukt