



Gegrillter Lachs mit Kartoffelsalat

🕒 35—40 Min   

Zubereitung

- 1 Die Kartoffeln in Salzwasser 15–20 Minuten lang kochen, bis sie weich sind. Abgießen und etwas abkühlen lassen.
- 2 Alle Zutaten für das Dressing in einer Schüssel vermischen und über die Kartoffeln geben. Vorsichtig vermengen.
- 3 Den Lachs mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Mit der Hautseite nach unten 4 Minuten grillen, dann wenden und weitere 3–4 Minuten garen.
- 4 Den gegrillten Lachs mit dem Kartoffelsalat servieren.

Zutaten für 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

4	Lachsfilets
0.5 TL	♦ Paprika edelsüß spezial
0.5 TL	♦ Himalayasalz
0.25 TL	♦ Pfeffer schwarz gemahlen
1 kg	Baby-Kartoffeln

Dressing:

30 g	Kapern
0.5	Rote Zwiebel, fein gehackt
2 EL	Dijon Senf
1 EL	♦ Dillspitzen geschnitten
2 EL	Weinessig
4 EL	Olivenöl
1 TL	Honig
	Salz und Pfeffer

