



Foto: shutterstock/Sarsmis

Für 4 Personen

Kartoffelsalat mit Lachs, Rucola, Kapern

- 1 kg Kartoffeln (klein, festkochend)
- 1 Bund Lauchzwiebeln
- 250 g Lachs (geräuchert)
- 100 g Rucola
- 1 EL Kapern
- 8 EL **hegers deli**

Die Kartoffeln ungeschält in Salzwasser etwa 20 Minuten knapp gar kochen. Abgießen, etwas abkühlen lassen und die Schale abziehen. Die Kartoffeln je nach Größe halbieren oder vierteln. Die Lauchzwiebeln putzen, abspülen und in feine Ringe schneiden. Den Lachs in 1-2 cm breite, kurze Streifen schneiden und die Kapern abtropfen lassen. Rucola waschen und putzen. Alles in eine Schüssel geben oder auf einer großen Platte vorsichtig mit **hegers deli** mischen. Dazu passt ein trockener Weißburgunder.

info@hegers-deli.de