

Kartoffelsalat mit Lachs-Dressing

Zutaten:

Salz
Pfeffer
2 Stangen Porree
(für 6 Personen)
700 g festkochende Kartoffeln
150 ml Gemüsebrühe
2 EL Essig
1 EL Senf
1 Eigelb
1 Prise Zucker
4 EL Öl
100 g Räucherlachs
1 rote Paprika, gewürfelt
1 Bund Dill

Die Zubereitung:

Kartoffeln in Salzwasser ca. 25 Minuten kochen. Porree putzen, waschen und in sehr feine Streifen schneiden. Heiße Brühe darüber gießen und zugedeckt ca. 60 Minuten ziehen lassen.

Essig, Senf, Eigelb, Salz, Pfeffer, Zucker und Öl verquirlen. Den Lachs sehr fein würfeln und unterheben.

Die Kartoffeln mit dem Dressing, Porree, Paprika sowie dem Dill mischen und in einer Schale anrichten.

Amerikanischer Käsekuchen

Zutaten:

200 g körniger Frischkäse
100 g Creme fraiche
2 EL Zucker
1 Zitrone

Boden:

200 g Zwieback
250 g Zucker
3 EL Puderzucker
125 g weiche Butter

Füllung:

400 g Frischkäse

Garnierung:

250 g Erdbeeren
Zitronenmelisse

Die Zubereitung:

Den Frischkäse in einem Sieb abtropfen lassen. Zwieback zerbröseln und mit Butter und Puderzucker zu einem Teig kneten. Springform mit dem Teig auskleiden und in den Kühlschrank stellen.

Creme fraiche mit dem Frischkäse in eine Schüssel geben und mit Zucker und Zitronensaft abschmecken. Die Erdbeeren halbieren.

Die Frischkäsemischung auf dem Boden verteilen und mit Erdbeeren und Zitronenmelisse garnieren. Anschließend für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Bon Appétit !

Lena Schulz & Christine Vollmer