



Kartoffel-Sandwich mit Räucherlachs

Zeit gesamt
45min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 2 Portionen

Kartoffeln, festkochend	3 St.
Olivenöl	1 EL
Meersalz	
Pfeffer, bunt	
Hartkäse, gerieben	125 g
Frischkäse, natur	60 g
Meerrettich	1 EL
Dill, frisch	10 g
Radieschen	6 St.
Salatgurken	1 St.
Feldsalat	20 g
Räucherlachs	150 g

Zubereitung



Küchenutensilien

Backblech mit Backpapier

1. Kartoffeln waschen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Kartoffelscheiben überlappend zu zwei Rechtecken (ca. 15 x 20 cm) auf dem Backblech auslegen. Mit etwas Olivenöl bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Reibekäse bestreuen. Im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. goldbraun backen.
3. Frischkäse und Meerrettich in eine Schüssel geben und verrühren. Dill waschen, trocken schütteln, fein hacken und hinzufügen. Radieschen und Gurke waschen, trocknen und in Scheiben teilen. Salat waschen und trocken schleudern.
4. Kartoffel-Sandwiches aus dem Ofen nehmen und wenden, sodass der Käse unten liegt. Etwas abkühlen lassen, mit Frischkäse-Creme bestreichen und mit Salat, Räucherlachs und Gemüse belegen.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	507 kcal
Kohlenhydrate	30 g
Eiweiß	36 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	27 g