

GERÄUCHERTE MAKRELE MIT RUCOLA, TOMATEN UND NEUEN KARTOFFELN



Zubereitungszeit: 30 Minuten
1 Portion

Zutaten

50 - 200 g geräucherte Makrele
50 g neue Kartoffel(n) mit Schale
Große Hand voll Rucola
100 g Kirschtomaten, halbiert
¼ rote Zwiebel in Ringen
Zitronenscheibe
1 Esslöffel Olivenöl
½ Esslöffel Mayonnaise
1 Teelöffel scharfer Senf
1 Esslöffel Weißweinessig
Frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Die Kartoffeln kochen oder dämpfen, bis sie weich sind. Danach abtropfen und abkühlen lassen. Aus dem Olivenöl, der Mayonnaise, dem Senf, dem Weißweinessig und dem frisch gemahlene Pfeffer ein Dressing mixen. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden. Dann den Rucola auf einen Teller geben und die Kartoffelscheiben, die Makrele, die Zwiebel und die Tomaten darauf verteilen. Alles mit dem Dressing beträufeln und die Zitrone am Ende über dem Salat auspressen.