

## **Räucherlachssalat mit Rhabarber, körnigen Frischkäse und Brokkoli**

für zwei Personen

- 4 mittlere Kartoffeln
- 1 Packung Räucherlachs
- 1 Becher körniger Frischkäse
- 1 bis 2 Stangen Rhabarber (abhängig von der Größe)
- 100 g Brokkoli
- 1 Packung TK-8-Kräutermischung
- 2 gekochte Eier

Salz, Pfeffer

Die möglichst gleich großen Kartoffeln waschen und weich kochen. Währenddessen den Brokkoli in kleine Röschen zerteilen und in einer Pfanne mit ein wenig Wasser etwas dämpfen und abkühlen lassen, wer möchte kann ihn auch roh lassen. Den Rhabarber schälen, dazu die Haut an den Enden mit einem kleinen Messer fassen und abziehen. Dann in kleine Stücke schneiden und mit dem Frischkäse und den Kräutern vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Räucherlachs (bis auf zwei Scheiben) etwas zerpfücken und unter den Salat mischen. Die gekochten Eier pellen und halbieren, die Dotter in einer kleinen Schale mit etwas Salz, Pfeffer, Paprika und ein wenig Senf zerdrücken – dann in die Eiweißhälften füllen. Die Kartoffeln kurz in kaltem Wasser abschrecken und pellen. Alles Anrichten und mit den zurück behaltenen Scheiben Lachs garnieren.



Guten Appetit!