

## Lachskartoffeln mit Frischkäse Dip und Gurkensalat

Das Rezept ist für 2 Pers. p.Pers. 7 SmartPoint Punkte

### Zutaten:

600 g geschälte, rohe Kartoffeln in dickere Scheiben geschnitten

100 g Frischkäse light, 2% Fett natur

1 EL Miracel Whip „So leicht“ für den Gurkensalat

2 TL Miracel Whip „So leicht“ für den Dip

1 Schlangengurke

Etwas frisch gepresster Zitronensaft

150 g Räucherlachs in Scheiben

3 Lauchzwiebeln in Ringe geschnitten

2 TL Gewürz „Nicht Fleisch, nicht Fisch“

Etwas frischen Schnittlauch für den Gurkensalat

Etwas Pfeffer, Salz und Paprika

Etwas Albaöl zum fetten für die Kartoffeln

### Zubereitung:

Backofen auf 230 Grad O/U Hitze vorheizen

Als erstes die Kartoffeln mit etwas Albaöl fetten, dann das Gewürz „Nicht Fleisch, nicht Fisch“ und Paprika zugeben und mit dem Scraper vermengen.

Diese Kartoffelscheiben dann auf dem großen, runden Stein verteilen und für 25 Min auf dem unteren Rost im Backofen backen.

In der Zwischenzeit die Schlangengurke mit dem kleinen Küchenhobel in Scheiben schneiden und salzen. Dann beiseite stellen.

Nun den Frischkäse mit etwas frischem Zitronensaft, dem Miracel Whip, Salz, Pfeffer und den Lauchzwiebeln würzen.

Wenn die Kartoffeln fertig sind, den Lachs darauf verteilen und nochmals für ca. 5 Min in den Backofen geben.

In der Zeit die Schlangengurke ausdrücken (durch das Salz ist Wasser ausgetreten), den EL Miracel Whip, Salz und Pfeffer, sowie frischen Schnittlauch unterheben.

Alles zusammen auf den Tellern anrichten und genießen.

Schnell gemacht und mega lecker

Guten Appetit wünscht Euch Judith ☺