



RÄUCHERLACHS MIT GURKENSALAT

und Dill-Senf-Dip



HELLO RADIESCHEN

Klein, aber oho! Radieschen lagerst Du am besten ohne Blätter, eingewickelt in ein feuchtes Küchentuch.



Räucherlachs



Steinofen-Baguette



Schnittlauch



Dill



Gurke



Weißwein-Essig



Radieschen



Senf

15 Minuten

Stufe 1

Neuentdeckung

Zeit sparen

5 Tag 1-2 kochen

Ein echter Klassiker! Dieses lecker-leichte Gericht bringt Dir heute den Frühling auf den Teller. Schnittlauch und Dill werden mit Senf und Essig zu einem würzigen Dip vermischt. Knackige Radieschen, Gurken und leckerer Räucherlachs dürfen natürlich nicht fehlen – mhhhhh! Lass es Dir schmecken!

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab. Heize den **Backofen** auf **200 °C** Ober-/Unterhitze (**180 °C** Umluft) vor. Zum Kochen benötigst Du außerdem ein **Backblech** und **2 Kleine Schüsseln**. Entdecke den **Räucherlachs mit Gurkensalat und Dill-Senf-Dip**.



1 BAGUETTE BACKEN

Steinofen-Baguette auf ein Backblech legen und auf der mittleren Schiene im Backofen 5 – 8 Min. aufbacken.



2 IN DER ZWISCHENZEIT

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. **Dill** mitsamt Stielen fein hacken. Ungeschälte **Gurke** in feine Scheiben schneiden. In einer kleinen Schüssel etwas **Salz** und **Zucker**, **Weißwein-Essig** und $\frac{1}{2}$ des gehackten **Dills** zu einem **Dressing** verrühren. **Gurkenscheiben** darin marinieren.



3 RADIESCHEN SCHNEIDEN

Radieschen putzen und in feine Scheiben schneiden.



4 DIP ZUBEREITEN

In einer zweiten kleinen Schüssel **Senf**, 1 EL [2 EL] **Olivenöl**, 1 TL [1 EL] **Zucker**, etwas **Salz** und **Pfeffer**, 2 EL [4 EL] der **Flüssigkeit** aus dem Gurkensalat und restlichen **Dill** zu einem **Dip** verrühren.



5 BAGUETTE SCHNEIDEN

Baguette aus dem Backofen nehmen und in schräg in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden.



6 ANRICHTEN

Räucherlachs auf Teller aufteilen, **Gurkensalat** darauf anrichten und mit **Radieschenscheiben** bestreuen. **Schnittlauchröllchen** und **Dill-Senf-Dip** darübergeben. Zusammen mit dem knusprigem **Baguette** genießen.

2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	4P
Steinofen-Baguette 1)	1	2
Schnittlauch/Dill	5 g ☞	10 g
Gurke ES	1	2
Weißwein-Essig 1)	12 ml	24 ml
Radieschen	100 g	200 g
Senf 1) 10)	20 ml	40 ml
Räucherlachs 4)	100 g	200 g

Salz*, Pfeffer*, Olivenöl*, Zucker*

* Gut im Haus zu haben (bei 4 Personen Menge in Klammern)
☞ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 400 g)
Brennwert	581 kJ/119 kcal	2376 kJ/487 kcal
Fett	5 g	20 g
– davon ges. Fettsäuren	1 g	4 g
Kohlenhydrate	19 g	74 g
– davon Zucker	2 g	5 g
Eiweiß	6 g	24 g
Ballaststoffe	1 g	3 g
Salz	4 g	4 g

ALLERGENE

1) Gluten 4) Fisch 10) Senf

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

URSPRUNGLÄNDER

ES: Spanien

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

#HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 125 300 64 06 | kundenservice@hellofresh.at

GUTEN APPETIT!