



Kartoffel- Shrimps- Salat mit Bärlauch

Zutaten (4 Portionen):

- 700 g festkochende Kartoffeln
- 200–250 g Nordseekrabben
- 1 Lattich
- 6 Mini-Gurken, in feine Scheiben geschnitten
- 1 Bund Radieschen, in feine Scheiben geschnitten
- 1 Becher Haus-Sauce Bärlauch
- 1–2 EL Zitronensaft
- Salz, Pfeffer
- frische Kresse

Dip-Tipp:
lauwarm der
Oberburner 😊

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln in Salzwasser oder im Dampfkochtopf mit Schale weich kochen. Anschliessend etwas auskühlen lassen. Einige Kartoffeln halbieren.
2. Den Lattich waschen, trockenschleudern und in grobe Stücke schneiden.
3. Die Mini-Gurken und die Radieschen waschen, abtrocknen und in Scheiben schneiden.
4. Die Kartoffeln, die Nordseekrabben, Gurken und Radieschen in eine große Schüssel geben. Den Lattich vorsichtig daruntermischen.
5. Einen Becher Haus-Sauce Bärlauch sowie wenig Zitronensaft über den Salat geben und alles mischen.
6. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Zum Schluss mit Kresse bestreuen.