



# Kartoffel-Lachs Power-Bowl

## Zutaten

2 EL Rapsöl	Salz und Pfeffer
500 g Kartoffeln	3 handvoll Rucola
300 g Joghurt	1/2 Gurke
2 1/2 EL Zitronensaft	1 Avocado
2 EL frischer Dill	100 g Räucherlachs

## Zubereitung

Die Kartoffeln mundgerecht würfeln. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelwürfel hinzugeben. Etwa 20 Minuten bei mittlerer Hitze braten, bis die Kartoffeln goldbraun sind. Rucola waschen und trocken schütteln, Gurke waschen und in Würfel schneiden. Avocado vorsichtig aus der Schale lösen und in Scheiben schneiden. Aus Joghurt, Zitronensaft und gehacktem Dill ein Dressing mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zwei Schalen oder Teller nehmen und jeweils mit der Hälfte des Rucola befüllen. Darauf die restlichen Zutaten anrichten und mit dem Dressing garnieren.