



SOMMERLICHER KARTOFFELSALAT MIT CABANOSSI UND PAPRIKA

ZUTATEN

- ▶ 500 g Kartoffeln, festkochend
- ▶ 150 g rote Paprikaschoten
- ▶ 60 g Frühlingszwiebeln
- ▶ 100 g Cabanossi
- ▶ 250 g THOMY Die Natürlich Leichte, 250 ml Glas
- ▶ 3 EL Milch, 1,5% Fett
- ▶ etwas Salz
- ▶ etwas Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln waschen, ca. 20 Min, in der Schale kochen, schälen und in Scheiben schneiden.
2. Paprikaschoten waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Cabanossi in Scheiben schneiden.
3. THOMY Die Natürlich Leichte mit Milch verrühren. Die Salatzutaten mit der Sauce mischen und mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken. Den Salat ca. 1/2 Stunde durchziehen lassen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	40 g
Energie	520 kcal
Fett	35 g
Protein	10 g

🕒 36 Minuten

⊕ 3 Portionen

