



BLAUER KARTOFFELSALAT

ZUTATEN

- ▶ 600 g Kartoffeln
- ▶ 80 g Zwiebeln
- ▶ 2 EL Olivenöl
- ▶ 1 TL MAGGI Gemüse Brühe
- ▶ 5 EL Wasser
- ▶ 2 EL THOMY Delikatess-Senf mittelscharf
- ▶ 1 TL Zucker
- ▶ 3 EL Essig
- ▶ etwas Salz
- ▶ etwas Pfeffer
- ▶ 50 g Feldsalat
- ▶ 4 EL Kürbiskerne

ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln waschen und in Salzwasser gar kochen. Kurz abkühlen lassen und dann schälen. Anschließend die gekochten Kartoffeln in Scheiben schneiden.
2. Während die Kartoffeln kochen, Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und im Olivenöl anschwitzen.
3. Die Gemüsebrühe in warmem Wasser auflösen. Senf, Zucker, Essig, Salz und Pfeffer dazugeben und mit einem Schneebesen verrühren. Die angebratenen Zwiebeln dazugeben. Das Dressing über die noch warmen Kartoffeln geben und vorsichtig vermengen.
4. Den gewaschenen Feldsalat unterheben. Den blauen Kartoffelsalat vor dem Servieren mit den gerösteten Kürbiskernen bestreuen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate 28 g
Energie 417 kcal
Fett 29 g
Protein 12 g

🕒 48 Minuten

⊕ 4 Portionen

