



# KARTOFFELSALAT MIT RUCOLA UND GRANATAPFEL

## ZUTATEN

- ▶ 500 g festkochende Kartoffeln
- ▶ 70 g Rucola
- ▶ 1 Zwiebel, rot
- ▶ 4 Gewürzgurken
- ▶ 1 TL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- ▶ 150 g THOMY Delikatess Mayonnaise, 250 ml Glas
- ▶ 2 EL Schnittlauchröllchen
- ▶ etwas Salz und Pfeffer
- ▶ 8 EL Granatapfelkerne

## ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln kochen, abgießen und gut abkühlen lassen. Anschließend schälen und in Scheiben schneiden.
2. Rucola waschen. Zwiebel und Gewürzgurken in kleine Würfel schneiden.
3. In einer kleinen Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen und die Zwiebelwürfel glasig dünsten.
4. Die Kartoffeln mit den Zwiebeln, THOMY Delikatess-Mayonnaise und dem Schnittlauch in eine Schüssel geben und mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz vor dem Servieren einen Teil Rucola vorsichtig unterheben. Den Rest zur Dekoration zurückbehalten.
5. Den Kartoffelsalat mit dem restlichen Feldsalat/Rucola auf Tellern anrichten und mit Granatapfelkernen bestreut servieren. Dazu passt Roastbeef.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate 29 g  
Energie 414 kcal  
Fett 31 g  
Protein 4 g

🕒 45 Minuten

⊕ 4 Portionen

