

Kartoffelsalat mit Nüssen



Rezept Nr. 9

Zutaten (4 Portionen):

1 kg neue Kartoffeln (festkochend), 50 g Haselnüsse, 1 kleiner Bund Frühlingszwiebeln, 3 EL Olivenöl, Saft von 1 Orange, ½ TL Dijon-Senf, 1 EL Wein-Gelee weiß oder BaVinicum (mediterrane Köstlichkeit), 2 EL gehackte Petersilie, Salz, schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffeln gar kochen und halbieren bzw. vierteln. Die Haselnüsse grob hacken, Frühlingszwiebeln putzen, waschen und schräg in feine Ringe schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Nüsse 1 Minute darin rösten. Dann die Frühlingszwiebeln hinzufügen und ca. 1 Minute mitdünsten. Den Orangensaft hinzufügen und alles zum Kochen bringen. Senf und Wein-Gelee darunter rühren. Vom Herd nehmen und die Petersilie unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Dressing über die Kartoffeln gießen und kurz ziehen lassen.

Guten Appetit!

Kartoffelsalat mit Nüssen



Heute schon geliebt?
Pfiffige Rezept-Ideen mit Wein-Gelee