



Kartoffelsalat mit scharfem Koriander-Limetten-Dressing

Zutaten

- 600 g Kartoffeln, festkochend
- 50 g Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe(n)
- 40 g Frühlingszwiebeln
- 200 g Kirschtomaten
- 2 rote Chilischote(n)
- 2 Limette(n), unbehandelt
- 3 Stängel Koriander
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 280 ml Wasser
- 2 TL MAGGI Gemüse Brühe
- 1 TL Speisestärke
- 2 TL Maggi Würzmischung 4 , für knackige Salate

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen, ca. 20 Min. in der Schale kochen, schälen und in Scheiben schneiden.
2. Zwiebeln und Knoblauchzehe(n) schälen und in kleine Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Kirschtomaten waschen und vierteln. Chilischote(n) waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in kleine Würfel schneiden.
3. Limette(n) heiß abwaschen. Von einer Limette die Schale abreiben und den Saft auspressen. Von der anderen Limette die Schale samt der weißen Haut abschneiden und die Filets aus den Trennhäuten schneiden.
4. Koriander waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und klein schneiden.
5. In einem Topf THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin kurz andünsten. 250ml Wasser zugießen. MAGGI Klare Gemüsebrühe darin auflösen. Die Chiliwürfel zugeben.
6. Speisestärke mit 2 EL Wasser verrühren, zugeben und einmal aufkochen. Die Sauce über die Kartoffelscheiben gießen. Abgeriebene Limettenschale, -filets, -saft, Frühlingszwiebeln, Kirschtomaten und Koriander zugeben und vorsichtig mischen. Mit MAGGI Würzmischung würzen und abschmecken. Dazu kurzgebratenes Fleisch oder gebratene Fischfilets servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	31 g
Energie	192 kcal
Fett	4 g

🕒 50 Minuten

⊕ 4 Portionen

Protein

5 g