



Kartoffelsalat mit MAGGI HOT Würze

Zutaten

- 1 kg Kartoffeln
- 100 g Zwiebeln
- 200 ml Wasser
- 2 EL MAGGI Gemüse Brühe
- 4 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 2 TL Maggi Würze Hot (120 g Flasche)
- 3 EL Essig
- 1 Bund Petersilie

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen, in der Schale kochen, schälen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Kartoffeln und Zwiebeln mischen.
2. Wasser zum Kochen bringen. Maggi Gemüse Brühe darin auflösen, über den Kartoffelsalat gießen, gut verrühren und 30 Min. durchziehen lassen. Mit einem Schöpflöffel Kartoffeln und Zwiebeln abschöpfen und in eine weitere Schüssel geben.
3. THOMY Reines Sonnenblumenöl, MAGGI Würze Hot und Essig zufügen und untermengen. Petersilie waschen, Blättchen von den Stielen zupfen, klein schneiden und unter den Salat mischen und eine halbe Stunde ziehen lassen. Dazu passen Bratwürstchen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	43 g
Energie	308 kcal
Fett	11 g
Protein	6 g

⌚ 49 Minuten

⊕ 4 Portionen