



Mediterraner Kartoffelsalat mit Mayonnaise

Zutaten

- etwas Pfeffer
- 650 g Kartoffeln, festkochend
- 200 g Cocktailtomaten
- 125 g Mozzarella
- 2 EL schwarze Oliven (entsteint)
- 1 Slightly heaped teaspoon Rosmarin
- 2 Slightly heaped teaspoons Thymian
- 250 g THOMY Salat Mayonnaise, 250 ml Glas
- 1 TL Maggi Würze Hot (120 g Flasche)
- etwas Salz

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen, ca. 20 Min, in der Schale kochen, schälen und evtl. halbieren.
2. In der Zwischenzeit: Cocktailtomaten waschen und halbieren. Mozzarella in Würfel schneiden. Oliven in Scheiben schneiden. Rosmarin und Thymian waschen, Blättchen von den Stielen zupfen und klein schneiden.
3. THOMY Salat-Mayonnaise mit den Salatzutaten mischen und mit Maggi Würze Hot, Salz und Pfeffer würzen und abschmecken. Den Salat ca. 1 Std. durchziehen lassen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	34 g
Energie	537 kcal
Fett	39 g
Protein	9 g

🕒 30 Minuten

⊕ 4 Portionen