



Kartoffelsalat mit Kräuter-Dressing und Granatapfel

Zutaten

- 1 kg Kartoffeln, festkochend
- 125 ml Wasser
- 1 EL MAGGI Gemüse Brühe
- 0,25 Granatapfel
- 0,5 Bund glatte Petersilie
- 4 Stängel Minze
- 25 g Rucola
- 1 EL THOMY Delikatess-Senf mittelscharf
- 1 EL Honig
- 30 g Weißweinessig
- 4 EL Olivenöl
- etwas Zitronen- oder Limettensaft
- 20 g Kürbiskerne

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen und in kochendem Wasser ca. 20 Min. kochen. Kartoffeln abgießen, schälen und in Scheiben schneiden.
2. Von dem Granatapfel den Kelchansatz herausschneiden, die Frucht auseinanderbrechen und die Kerne herausdrücken.
3. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen. MAGGI Gemüse Brühe darin auflösen, über die Kartoffelscheiben gießen und gut verrühren. Kurz in der Brühe ziehen lassen.
4. Rucola und Kräuter waschen und zupfen. Kräuter, 3/4 der Rucola-Menge, Senf, Honig, Weißweinessig und Olivenöl in einem Mixer zu Dressing verarbeiten. Nach Belieben mit etwas Zitronen- oder Limettensaft abschmecken.
5. Dressing über die Kartoffeln geben. Mit restlichem Rucola, Granatapfelkernen und Kürbiskernen garnieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	46 g
Energie	359 kcal
Fett	15 g
Protein	8 g

🕒 35 Minuten

⊕ 4 Portionen