



Kartoffelsalat mit Nüssen

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, 2 EL
gehackte Petersilie, Salz, schwarzer Pfeffer

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!

Pfiffige Rezept-Ideen mit Wein-Gelee



Kartoffelsalat mit Nüssen

Rezept
Nr. 9

Heute schon geliebt?