

Kartoffelsalat Löwenart



Zutaten (für 4 Portionen):

900 g Kartoffeln

1 rote Paprikaschote

1/2 Gurke

1/2 Bund Frühlingszwiebeln

Für das Dressing:

1 Glas Löwensenf Rouladen Traum (250 ml)

1 EL Crème fraîche

50 ml Sahne

2 EL Kräuternessig

etwas Zucker

Salz

frisch gemahlener Pfeffer (schwarz)

Zubereitung:

Kartoffeln waschen und als Pellkartoffeln ca. 20 Minuten garen. In der Zwischenzeit Paprikaschote halbieren, putzen, waschen und in Streifen schneiden. Gurke schälen, in fingerdicke Scheiben schneiden und die Scheiben vierteln. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Röllchen schneiden. Kartoffeln abgießen, heiß pellen und in Scheiben schneiden. Für das Dressing Rouladen Traum, Crème fraîche, Sahne und Essig verrühren, erwärmen, mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken, mit den Salatzutaten vermischen und lauwarm servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

kJ/kcal p. P.: 1352/324