MEIN GENUSS



Sommerlicher Kartoffelsalat



It’s a match!

It's a match! Mache deinen Kartoffelsalat zu einem Grill-Highlight und verfeinere ihn mit dem African Barbecue!

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Zuerst die kleinen Kartoffeln gut abbürsten und schließlich mit Schale in leicht gesalzenem Wasser 15-20 Minuten bissfest kochen.
2. Währenddessen kann das Dressing zubereitet werden: Dafür das MEIN GENUSS African-Barbecue Gewürz mit dem Mörser zerkleinern. Das **Olivenöl** mit dem Apfelessig, Wasser und Ahornsirup verrühren. Den Jogurt und den Limettensaft untermischen. Zuletzt die Flüssigkeit mit der **African-Barbecue Gewürzmischung**, schwarzem Pfeffer und Salz nach Belieben würzen.
3. Die fertigen Kartoffeln etwas abkühlen lassen und dann nach Belieben schneiden. Rucola zerteilen und die Zwiebel in dünne Ringe schneiden. Danach die Frühlingszwiebeln in Scheiben schneiden. Die Kartoffeln in einer großen Salatschüssel mit dem Gemüse und Salat vermengen.
4. Zuletzt kannst du je nach Geschmack frische Kresse darüber geben und den Salat letztendlich mit dem Dressing verfeinern und etwas ziehen lassen.

Zutaten

Dressing:

50 ml natives Olivenöl
30 ml Apfelessig
0.5 Limette, gepresst
2 EL Wasser
1 EL Ahornsirup
1 EL fettarmer Jogurt
2 TL African-Barbecue Gewürz
Schwarzer Pfeffer
Salz

Salat:

800 Gramm Mini Speisefrühkartoffeln
200 Gramm Rucola
4 Frühlingszwiebeln
1 rote Zwiebel
1 Schale Kresse
Optional: Radieschen, Kirschtomaten

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 19.05.2027.