



# Kartoffelsalat mit Mandarinen und Walnüssen



## Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 381 kcal/1598 kJ  
Eiweiß: 8,9 g Fett: 20,1 g  
Kohlenhydrate: 39

**Zubereitungszeit:**  
ca. 1 Stunde

## Zubereitung:

1. Kartoffeln waschen und mit Schale in Salzwasser 20-25 Minuten kochen. Abgießen, kurz abkühlen lassen, pellen und in Scheiben schneiden.
2. Walnüsse grob hacken und kurz fettlos in einer Pfanne rösten. Mandarinen abtropfen lassen. Sellerie putzen, abspülen und fein schneiden. Frisée waschen, klein zupfen und trockenschleudern.
3. Joghurt mit Salatmayonnaise, Limettenschale und -saft, Salz und Pfeffer verrühren. Kartoffeln damit mischen und die übrigen vorbereiteten Zutaten zusammen mit den Cranberries unterheben. Den Salat mit Walnüssen bestreut servieren.

## Zutaten für 4 Portionen :

750 g Salatkartoffeln, festkochend  
Salz  
75 g kalifornische Walnüsse  
<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Dose Mandarinen (85 g EW)  
4 Stiele Staudensellerie  
200 g Friséesalat  
150 g Joghurt  
2 EL Salatmayonnaise  
abgeriebene Schale und Saft von  
einer Limette  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
30 g getrocknete Cranberries