



Kartoffelsalat mit Walnüssen



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 350 kcal/ 1466kJ
Eiweiß: 11,6 g Fett: 18,8 g
Kohlenhydrate: 32 g

Zubereitungszeit:
35 Minuten + Kühlzeit

Zubereitung:

1. Kartoffeln unter fließendem Wasser mit einer Bürste gründlich säubern. In Salzwasser ca. 25 Minuten kochen.
2. Brühe mit Essig, Senf, Olivenöl, Salz und Pfeffer in einer großen Schüssel verrühren. Kartoffeln abgießen und in vierteln. Die Kartoffeln in die Marinade geben, mischen und abkühlen lassen.
3. Schinken in Würfel schneiden und in einer beschichteten Pfanne kurz anbraten. Danach die Würfel aus der Pfanne nehmen, die Walnüsse grob hacken und ebenfalls in der Pfanne kurz rösten. Paprikaschote putzen, abspülen und klein würfeln. Frühlingszwiebeln putzen, abspülen und sehr fein schneiden.
4. Schinken, Walnüsse, Paprika, Frühlingszwiebeln und Basilikum mit den Kartoffeln mischen. Nochmals abschmecken und servieren.

Zutaten für 4 Portionen :

- 400 g kleine Kartoffeln, festkochend
- 400 g rotschalige Kartoffeln
- 150 ml Gemüsebrühe
- 3 - 4 EL Essig
- 1 EL Dijonsenf
- 2 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 80 g gekochter Schinken
- 80 g kalifornische Walnüsse
- 1 rote Paprikaschote
- 2 Frühlingszwiebeln
- 2 EL feingeschnittenes Basilikum