

Kartoffelsalat mit Minze-Joghurt-Dressing und Macapulver

Zutaten

für 4 Personen:

600 g kleine Kartoffeln
1 rote Zwiebel
½ Bund Radieschen
1 EL Sonnenblumenöl
2 EL weißer Balsamico
4 EL Gemüsebrühe
2 TL gehackte Minze
150 g Naturjoghurt
4 TL Maca
2 EL Zitronensaft
2 EL
Schnittlauchröllchen
Zucker
Salz
Pfeffer
Minze für die Deko



Zubereitung:

Kartoffeln gründlich waschen und mit Schale in Salzwasser garen. Sie sollten nicht zu weich werden, damit sie sich gut schneiden lassen. Das Wasser abgießen und die Kartoffeln abkühlen lassen. Die Radieschen waschen und in dünne Scheiben schneiden. Danach die Zwiebel schälen, halbieren und in feine Ringe schneiden. Diese in 1 EL Öl glasig dünsten. Für das Dressing Essig, Brühe, Salz und Pfeffer verrühren und mit etwas Zucker abschmecken. Die Kartoffeln schälen und je nach Größe vierteln oder achteln und mit der Salatsoße, der Minze und den Zwiebelringen vermengen und mindestens 1 Stunde ziehen lassen. Joghurt mit Pfeffer, Salz, Macapulver und Zitronensaft abschmecken. Die Schnittlauchröllchen unterrühren. Kartoffelsalat auf Schälchen verteilen, mit etwas Joghurtdressing bedecken und mit Minze garniert servieren.

Kolpingstraße 15
68723 Schwetzingen · Germany

Phone: +49 (0) 6202 - 3188
Fax: +49 (0) 6202 - 4028
info@amazonas-products.com
www.amazonas-products.com

Geschäftsführung / General Manager:
Helga Zeck-Weitz

Gerichtsstand / Place of Judgement:
Reg.-Gericht Mannheim, HRB 421339
USt. ID-Nr.: DE 144286129

Bankverbindung / Bank:
Deutsche Bank Schwetzingen
BLZ: 670 700 24
Konto: 901 448 100
IBAN: DE19 670 700 240 901 448 100
BIC: DEUTDEDB 673