

Kartoffelsalat (4 Personen)



Zutaten:

750 g Kartoffeln, festkochend
75 g Walnüsse
4 Stiele Staudensellerie
200 g Friséesalat
150 g Natur Joghurt
2 EL Mayonnaise
1 St. Limette
abgerieb. Schale und Saft
40 g getrocknete Cranberries

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Zubereitung:

1.

Kartoffeln waschen und mit Schale in Salzwasser 20-25 Min. kochen. Abgessen und kurz abkühlen lassen. Schälen und in Scheiben schneiden.

2.

Walnüsse grob hacken und kurz ohne Fett in einer Pfanne rösten. Sellerie reinigen, schälen und in feine Scheiben schneiden. Salat waschen, klein zupfen und trocken schleudern.

3.

Joghurt mit Mayonnaise, Limettenschale und Limetensaft, Salz und Pfeffer verrühren. Kartoffeln damit mischen und die übrigen vorbereiteten Zutaten zusammen mit den Cranberries unterheben.

4.

Den Salat mit Walnüssen bestreut servieren.