

Krewelshof

Natur Genuss Lebenslust
HOFMARKT | CAFÉ BISTRO | FEIERN

krewelshof.de

Kartoffel- Kürbis-Salat mit Kürbiskernen

R E Z E P T I D E E

Zutaten

für 4 Personen

- 800 g festk. Kartoffeln
- 400 g Kürbisfleisch (z.B. Table Gold)
- 1 El natives Olivenöl
- 2 kleine Zwiebeln, fein gehackt
- 4 El Kürbiskerne (geröstet)
- 1 EL Minze (fein geschnitten)
- 1 Glas Wasser

Sauce:

- 5 El Apfel- oder Weissweinessig
- 100 ml Gemüsebrühe
- je 1 El Kürbis- und Olivenöl
- 1/2 Tl Currymischung
- Salz + Pfeffer

Kartoffeln in der Schale im Dampf weich garen, noch warm schälen und in Scheiben schneiden.

Mit der Sauce sorgfältig mischen, 30 Minuten ziehen lassen. Den Kürbis in dünne Spalten/Schnitze schneiden, im Öl einige Minuten dünsten. Zusammen mit den Zwiebeln zum Kartoffelsalat geben, vermengen und nochmals kurz ziehen lassen.

Den Salat anrichten. Mit der feingeschnittenen Minze bestreuen.