



Kartoffelsalat mit Tahindressing

Kartoffelsalat mit Tahindressing

500 g Kartoffeln (Drillinge)

500 g Blumenkohl

5 Stück(e) Radieschen

60 g Rucola

4 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

Salz, Pfeffer & Paprikapulver

Dressing:

60 g Tahina

2 Esslöffel Rinatura Zitronensaft Bio

2 Teelöffel Rinatura Ahorn Sirup Bio

1 Teelöffel Senf

1 Zehe(n) Knoblauch

50 ml Wasser

Salz & Pfeffer

Kartoffelsalat mit Tahindressing

Gesamtzeit: 35 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 3 Personen

1.

Kartoffeln und Blumenkohl in mundgerechte Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Mit Öl, Salz, Pfeffer und Paprikapulver reichlich würzen. Auf ein Backblech mit Backpapier geben und für 20-25 min. bei 220°C Umluft im Ofen rösten.

In der Zwischenzeit Radieschen in feine Scheiben schneiden. Rucola waschen.

Für das Dressing alle Zutaten gut vermengen.

Kartoffeln und Blumenkohl ein wenig abkühlen lassen und zusammen mit den Radieschen und dem Rucola in eine Schale geben. Mit dem Dressing vermischen.