

# Mangold- Kartoffelsalat

Bio Kochbox KW 32





# Mangold-Kartoffelsalat



## Für 2 Portionen:

- 100 g Schmand
- 40 ml Sahne
- 1 EL Körniger Senf
- 350 g Frühkartoffeln
- 250 g Mangold
- 1 rote Zwiebel
- 1 kl. Knoblauchzehe

## Für 4 Portionen:

- 200 g Schmand
- 75 ml Sahne
- 2 EL Körniger Senf
- 700 g Frühkartoffeln
- 500 g Mangold
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe

## Eigener Vorrat

- Salz, Pfeffer
- 2 EL Olivenöl
- 1-2 EL Balsamico

## Zubereitung:

Schmand, Sahne und Senf verrühren und herzhaft mit Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken. Bis zur Verwendung kühl stellen. Kartoffeln gründlich bürsten und in Salzwasser garen. Mangold gründlich waschen. Blätter mundgerecht teilen. Die Stiele sehr fein hacken. Zwiebeln pellen und in dünne Spalten schneiden. Knoblauch fein hacken. Gekochte Kartoffeln abgießen, auf der ausgeschalteten Kochstelle ausdämpfen. Pellen und - je nach Größe - halbieren oder vierteln.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Kartoffeln darin rundum goldbraun anbraten. Mangoldstiele, Zwiebeln und Knoblauch zugeben, 3 Minuten mit garen, dann Mangoldblätter zugeben und für weitere 7-8 Minuten mit geschl. Deckel schmoren. Leicht mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen. Kartoffeln, Mangold und Zwiebelspalten auf einer Salatplatte anrichten.

Dressing in Klecksen daraufsetzen und servieren.