Serviervorschlag · Bild KI-generiert

Lauwarmer Kartoffelsalat

mit Champignons, Mozzarella und Joghurt-Senf-Dressing

Bio Kochbox KW 46



Lauwarmer Kartoffelsalat

mit Champignons, Mozzarella und Joghurt-Senf-Dressing



MENGENHINWEIS:

· Für 1 Portion die Mengen halbieren
· Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

Für 2 Portionen:

600 g Kartoffeln
250 g Champignons
1 Mozzarella 125 g
150 g Joghurt Natur
80 g Zwiebeln
1 Zitrone

Eigener Vorrat:

Salz, Pfeffer
2 EL Olivenöl
1 1/2 TL Senf

Zubereitung:

Die Kartoffeln werden gründlich gewaschen und in Salzwasser mit Schale gegart, anschließend etwas abgekühlt, gepellt und in Scheiben geschnitten. Die Champignons werden geputzt und in dickere Scheiben geschnitten, die Zwiebel wird geschält und fein gewürfelt, und die Zitrone wird heiß gewaschen, trocken gerieben, fein abgerieben und ausgepresst. Der Mozzarella wird aus der Lake genommen und in mundgerechte Stücke gezupft. Für das Dressing werden Joghurt, Zitronensaft, etwas Zitronenschale, Senf, Salz, Pfeffer und ein Schuss Olivenöl glatt verrührt. In einer Pfanne werden die Champignons in wenig Olivenöl kräftig gebraten, bis sie gebräunt sind, dann werden die Zwiebelwürfel kurz mitgeschwenkt. Die warmen Kartoffelscheiben werden mit den Pilzen vermischt, sodass sie die Aromen aufnehmen. Danach wird das Joghurt-Senf-Dressing untergehoben und der Mozzarella vorsichtig verteilt. Der Salat wird kurz durchziehen gelassen und noch lauwarm serviert, nachdem mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abgeschmeckt worden ist.

Serviervorschlag · Bild KI-generiert

BIO DEINE KOCHBOX