

Rezept

Sommerlicher Frühkartoffelsalat



Quelle: DKHV/Markus Basler (bei Verwendung bitte angeben)

Zutaten:

- 500 g festkochende Frühkartoffeln
- Verschiedene Salate (Kopfsalat, Radicchio, Rucola)
- 150 g Kirschtomaten
- 1 Zitrone (der Länge nach halbiert und in feine Streifen geschnitten)
- 1 Orange (in Filets geschnitten)
- 1 Handvoll Minzblätter
- 1 Handvoll frische Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Dill)

Zutaten für das Dressing

- 6-8 EL Olivenöl
- Saft einer halben Zitrone
- 2 EL weißer Balsamico
- 1 TL mittelscharfer Senf
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffeln abbürsten, in kaltem Salzwasser aufsetzen und garen. Während die Kartoffeln kochen, die Blattsalate waschen und mit den halbierten Tomaten, den Orangenfilets und der Zitrone in eine Schüssel geben.

Für das Dressing das Olivenöl mit Essig und Zitronensaft vermischen. Kapern und Senf hinzufügen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die fertig gegarten Kartoffeln abgießen und einige Minuten auskühlen lassen. Die ausgekühlten Kartoffeln halbieren oder in Scheiben schneiden. Dressing und Kräuter gründlich mit dem Salat mischen und Kartoffeln unterheben.

Das Rezept finden Sie online unter folgendem Link: <https://www.die-kartoffel.de/31-blog/stories/230-fruehkartoffeln-rezept>.

Weitere tolle Rezepte sowie Informationen und Tipps rund um die Kartoffel erhalten Sie zudem unter www.die-kartoffel.de.

Rezept

Über die KMG

Die Kartoffel-Marketing GmbH (KMG) wurde 2014 gegründet. Sie versteht sich als „Bündnis der Kartoffelprofis“ und repräsentiert die deutschen Speisekartoffelproduzenten und die Kartoffelhändler. Ihr Ziel ist es, die Verbraucher in Deutschland über die Vielseitigkeit und den hohen Wert der Kartoffel zu informieren. Zur KMG gehören der Deutsche Kartoffelhandelsverband e. V., die Bundesvereinigung Erzeugergemeinschaften Kartoffeln und der Verein Landvolk Niedersachsen – Landesbauernverbände e. V. Projekte der KMG werden von der Landwirtschaftlichen Rentenbank unterstützt.

Experten-Interviews:

Wir arbeiten mit zahlreichen Experten aus dem Kartoffelanbau und aus der Kartoffelproduktion zusammen, die Ihnen für Interviews zur Verfügung stehen. Bitte wenden Sie sich gerne an uns.

Pressekontakt:

agentur05 GmbH | Christina Heibach
E-Mail: heibach@agentur05.de
Tel.: 0221 925454-816
Sachsenring 81 | 50677 Köln



rentenbank
gefördert von der
Landwirtschaftlichen Rentenbank