Wintersalat mit Kartoffeldressing

ARBEITSZEIT	KOCH-/BACKZEIT	PORTIONEN
ca. 10 Minuten	15 Minuten	2 Personen

ZUTATEN

	Für das Dressing
200 g	Kartoffeln, mehligkochend
1	Zwiebel
40 ml	Öl
300 ml	Gemüsebrühe
30 ml	Essig
1 TL	Zucker
1 EL	Senf
200 ml	Wasser
	Muskat
	Salz
	Pfeffer
	Für den Salat
150 g	Ackersalat
2 Scheiben	Toast
2 EL	Öl
2 EL	Kürbiskerne
1/2	Apfel
100 g	Rotkohl
	Salz
	Pfeffer

ZUBEREITUNG

Kartoffel und Zwiebel schälen, in kleine Stücke schneiden und in 2 EL Öl anbraten. Gemüsebrühe hinzugeben und für ca. 15 min. köcheln lassen.
In der Zwischenzeit den Ackersalat waschen und gut abtropfen lassen oder trocken schleudern.
Das Toastbrot in ca. 1 cm große Stücke schneiden und in einer Pfanne mit dem Öl ca. 3 min. anbraten. Nach ca. 2 min. die Kürbiskerne dazugeben und mitbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Apfel und Rotkohl waschen, in feine Streifen schneiden und in einer Schüssel vermengen.
Gekochte Kartoffeln mit Zwiebeln, Essig, Zucker, Senf restlichem Öl und Wasser in ein hohes Gefäß geben, mit einem Pürierstab fein pürieren und mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.
Ackersalat in einer Schüssel mit lauwarmem Dressing vermengen, den Apfel-Rotkohlsalat dazugeben und mit Croutons und Kürbiskernen servieren.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Vegan · Vegetarisch · Mit Alkohol · Ohne Zucker · Für Kinder geeignet