



KARTOFFEL-CREVETTEN-SALAT

45 MIN.
AKTIVE ZEIT

45 MIN.
GESAMTZEIT

325 KCAL
PRO PERSON



DAS BRAUCHTS FÜR 4 PERSONEN

- 1 EL Senf
- 4 EL Weissweinessig
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 100 g Crème fraîche
- 1 Schalotte, fein gehackt
- ½ TL Salz
- wenig Pfeffer

- 600 g Baby-Kartoffeln
- Wasser, siedend

- 250 g Snack-Gurken,
schräg in Scheiben

- 1 Bund Radiesli, in Schnitzchen
- 2 Päckli Kaltwassercrevetten (MSC)
(je ca. 180 g), abgetropft
- 1 Bund Dill, zerzupft

UND SO WIRDS GEMACHT

1. Sauce: Senf, Essig, Öl, Crème fraîche und Schalotte in einer Schüssel verrühren, würzen.

2. Kartoffeln: Kartoffeln im siedenden Wasser ca. 20 Min. weich kochen. Kartoffeln abtropfen, grössere Kartoffeln halbieren, in die Sauce geben, mischen und auskühlen.

3. Salat: Gurken, Radiesli, Crevetten und Dill daruntermischen.

Zur Einkaufsliste →

