Kartoffelsalat mit Fenchel, Walnuss, Gurke und Gewürzgurke

Zeit gesamt
1h

Zubereitungszeit
1h

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 6 Portionen

Kartoffeln, festkochend	1 kg
Salz	
Orangen	1 St.
Olivenöl	6 EL
Weißweinessig	4 EL
Senf	2 EL
Süßer Senf	1 EL
Honig	1 EL
Pfeffer, bunt	
Fenchel	2 St.
Salatgurken	1 St.
Gewürzgurken	6 St.
Walnusskerne	40 g
Dill, frisch	20 g

Zubereitung

Küchenutensilien

große Schüssel, großer Topf mit Deckel, Küchenhobel

1. Kartoffeln waschen. In einem Topf mit Salzwasser bedeckt ca. 25 Min. weich garen. Anschließend Kartoffeln abgießen, abschrecken und ausdampfen lassen.

2. Inzwischen Orange heiß abspülen, Orangenschale fein abreiben, Orange halbieren und Saft auspressen. Beides mit Olivenöl, Essig, Senf und Honig verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kartoffeln in Scheiben schneiden, in einer Schüssel mit dem Dressing übergießen. Ungefähr 30 Min. ziehen lassen.

3. Fenchel waschen, feines Grün abzupfen und halbieren. Strunk dünn abschneiden und in sehr feine Streifen hobeln oder schneiden. Fenchel in eine Schüssel geben und salzen. Fenchelgrün grob hacken. Gurke halbieren und in dünne Scheiben schneiden.

4. Gewürzgurken in ein Sieb abgießen und Gurken in feine Würfel schneiden. Fenchel, Gurke und Gewürzgurken zu den Kartoffeln geben und vermengen. Walnusskerne grob hacken. Dill waschen, trocken schütteln und fein hacken. Walnusskerne, Fenchelgrün und Dill über den Salat geben und erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	316 kcal
Kohlenhydrate	48 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	11 g