

Violetter Kartoffelsalat an Apfel-Vinaigrette



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 45 Minuten

Für 4 Personen

800 g violette Kartoffeln, geschält, in Scheiben
Salz

Apfel-Vinaigrette
3–4 EL Apfelessig
4 EL Gemüsebouillon
4 EL Raps- oder Sonnenblumenöl
1 TL Apfeldicksaft
Salz, Pfeffer
1 rotschaliger Apfel, ca. 150 g, klein gewürfelt

Speck-Sellerie-Stäbchen
400 g Knollensellerie, gerüstet, in Stäbchen von ca. 1x1x10 cm geschnitten
100 g Walliser Trockenspeck IGP, in Tranchen
Pfeffer

NÄHRWERTE

Pro Portion / pro Stück: kcal 379 , Fett 22g , Kohlenhydrate 32g , Eiweiss 8g

www.lemenu.ch

ZUBEREITUNG

- 1 Kartoffeln salzen, zugedeckt knapp weich dämpfen.
- 2 Apfel-Vinaigrette: Alle Zutaten bis und mit Apfeldicksaft verrühren, würzen und die Apfelwürfelchen daruntermischen.
- 3 Speck-Sellerie-Stäbchen: Sellerie im Dampf knapp weich kochen, herausnehmen, leicht auskühlen lassen. Mit je einer Specktranche umwickeln, in der heissen Bratpfanne rundum knusprig braten.
- 4 Kartoffeln mit der Apfel-Vinaigrette sorgfältig mischen, auf Teller geben und mit den Speck-Sellerie-Stäbchen garnieren. Warm servieren.