

Zutaten

für 4 Personen

750g	festkochende Kartoffeln
75g	Walnüsse
85g	Mandarinen
4	Stiele Staudensellerie
200g	Friséesalat
150g	Joghurt
2 EL	Salatmayonnaise
1	unbehandelte Limette (die Schale und Saft hiervon)
	Salz, frisch gemahlener weißer Pfeffer
30 g	getrocknete Moosbeeren (engl.: Cranberrys)

Zubereitung:

- Kartoffeln waschen, mit Schale in Salzwasser 20–25 Min. kochen, abgießen, kurz abkühlen lassen, pellen und in Scheiben schneiden.
- Währenddessen Nüsse grob hacken, in einer Pfanne ohne Fett anrösten.
- Mandarinen abtropfen lassen.
- Sellerie putzen, waschen, in dünne Scheiben schneiden.
- Frisée waschen, klein zupfen und trocken schleudern.
- Joghurt mit Mayonnaise, Limettenschale und –saft verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Unter die Kartoffeln mischen.
- Restliche vorbereitete Zutaten und Cranberrys unterheben.
- Vor dem Servieren ggf. nochmals nachwürzen.

Vorbereitung ca. 20 Minuten zzgl. 1 h Kühlzeit

Zubereitungszeit 1,5h

Ursprungsidee aus: familia.de

LARS BOSSE