Löwenzahn-Kartoffelsalat

Der Löwenzahn-Kartoffelsalat mit Kürbiskernöl ist ein einfaches, gesundes und nebenbei noch schmackhaftes Salat-Rezept.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

400 g	Kartoffeln (festkochende)
200 g	Löwenzahnblätter
1 Stk.	Knoblauchzehe
6 EL	Kürbiskernöl
3 EL	Apfelessig
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für den **Löwenzahn-Kartoffelsalat** mit Kürbiskernöl die Kartoffel in kochendem Wasser zirka 20 Minuten garen. Vollständig abkühlen lassen, schälen und in Scheiben schneiden. Die Löwenzahnblätter gründlich waschen und trocken tupfen. Die Knoblauchzehe schälen und fein zerhacken, alle Zutaten in eine Salatschüssel geben.

2. Für das Dressing den Apfelessig mit Salz und Pfeffer verrühren und das **steirische Kürbiskernöl** hinzugeben. Das Dressing über den Löwenzahn-Kartoffelsalat gießen und vermengen.

Tipp