

REZEPT



WARMER KARTOFFELSALAT MIT SUMACH-DRESSING

BIO SUMACH N° 943



RIMOCO GEWÜRZMANUFAKTUR

www.rimoco.de



ZUTATEN

4 PORTIONEN

VORBEREITUNG | 25 MIN.

KOCHZEIT | 30 MIN.

DRESSING

200 g griechischer Joghurt

2 EL weißes Tahin

(Sesampaste)

1/2 Bio Zitronenabrieb

1/2 Bio Zitronensaft

2 EL Bio Sumach N°943

Salz & Pfeffer

FÜR DEN SALAT

800 g festkochende junge
Kartoffeln

1 EL Bio Schwarzkümmel N°922

1 TL Bio Koriandersamen N°903

Salz & Pfeffer

2-3 EL Olivenöl

frischer Thymian

3 Hände voll gemischter Salat

(Rucola, Radicchio und/oder
Babyspinat)

kleiner Bund Petersilie

4 Frühlingszwiebeln

1 Gartengurke

ZUBEREITUNG

1. Für das Dressing Joghurt, Tahin, Zitronenabrieb und -saft cremig rühren. Mit Salz, Pfeffer und 2 EL Sumach abschmecken und im Kühlschrank ziehen lassen.

2. Babykartoffeln vierteln. Falls ihr keine jungen Kartoffeln zur Hand habt, bitte schälen und mundgerecht würfeln.

3. Koriandersamen im Mörser oder in der Gewürzmühle zerkleinern. Kartoffeln mit einer Mischung aus Schwarzkümmel, gemahlenen Koriandersamen, Salz, Pfeffer, Olivenöl und frischem Thymian marinieren. Für 30 bis 45 Minuten in den Ofen bis die Kartoffeln durch sind.

4. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden, Petersilie grob hacken, Gurken klein würfeln, Salat waschen und gut abtropfen.

5. Kartoffeln aus dem Ofen holen. Petersilie und Frühlingszwiebeln unterheben. Dressing und Gurkenwürfel ebenfalls untermischen.

Tipp | Die Salatsorten sollten eher würzig sein, du kannst aber auch nur eine Sorte verwenden. Falls ihr keine jungen Kartoffeln zur Hand habt, bitte schälen und mundgerecht würfeln.

WEITERE REZEPTE

www.rimoco.de