

Vroni | Kartoffel-Salat mit Avocado und Rucola

Zutaten:

- 500 g Kartoffeln (Drillinge)
- 2 Avocados (nicht zu reif)
- 150 g Rucola
- 80 g Rauchmandeln oder Walnüsse
- 10 g Fenchelsamen
- Saft von 2 Zitronen
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl

Zubereitung:

Kartoffeln gut waschen, garen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Avocado schälen und würfeln. Nüsse hacken. Fenchelsamen im Mörser grob stampfen und in einer Pfanne kurz anrösten.

Die Kartoffeln mit Avocado, Fenchelsamen und Rucola vorsichtig vermengen. Mit Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Nüsse darüber streuen.

Der Salat passt zu Fleisch oder Fisch. (Rindersteak, Lammlachse, Forelle, Renke, o.ä.).

Rezept: Veronika Lutz

Quelle: BR | Koch mal mit Vroni 24.03.2019