



## GRÜN & BLAU – DAS SCHMECKT WOW!

### ZUTATEN

g de pommes de terre bleues

g THOMY Alpenkräuter-Senf

El. d'huile d'olive

El. vinaigre de vin blanc doux

El. de fond de légumes

Stk oignon blanc de taille moyenne

Prise Sel, poivre, sucre

Bund Handvoll Feldsalat

El. de graines de citrouille grillées

### ANWEISUNG

Schritt 1 Kartoffeln in Salzwasser garkochen und pellen, anschliessend in dünne Scheiben schneiden.

Schritt 2 Zwiebel in kleine Würfel schneiden und im Olivenöl anschwitzen.

Schritt 3 Aus Fond, Essig, Salz, Pfeffer, Zucker und Senf ein Dressing herstellen, Zwiebeln dazugeben, noch warm über die Kartoffeln giessen und vermengen.

Schritt 4 Den gewaschenen Nüsslisalat unterheben und zum Schluss alles mit den gerösteten Kürbiskernen bestreuen.