



GRÜN & BLAU – DAS SCHMECKT WOW!

INGRÉDIENTS

g de pommes de terre bleues

g THOMY moutarde aux herbes des alpes

cuillères à soupe d'huile d'olive

cuillères à soupe vinaigre de vin blanc doux

cuillères à soupe de fond de légumes

pièce Frühlingslauch

pincée Sel, poivre, sucre

Bund de mâche

cuillères à soupe de graines de citrouille grillées

INSTRUCTIONS

Étape 1

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

Étape 2

Zwiebel in kleine Würfel schneiden und im Olivenöl anschwitzen.

Étape 3

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

Étape 4

Den gewaschenen Nüsslalat unterheben und zum Schluss alles mit den gerösteten Kürbiskernen bestreuen.