

Dänischer Kartoffelsalat aus dem Thermomix®



© Dänischer Kartoffelsalat - Rezepte mit Herz



60 Min. + Wartezeit



leicht



6

Schnell, einfach, lecker - passt super zum Grillen!

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	4	große Kartoffeln (ca. 800 g)
<input type="checkbox"/>	1	Glas Sellerie-Salat (Abtropfgewicht 190 g)
<input type="checkbox"/>	1	Dose Ananas (Abtropfgewicht 340 g)
<input type="checkbox"/>	2	Zwiebeln (ca. 150 g)
<input type="checkbox"/>		Salz
<input type="checkbox"/>	2	rotschalige Äpfel
<input type="checkbox"/>	200 g	gekochter Schinken
<input type="checkbox"/>	150 g	Gewürzgurken
<input type="checkbox"/>	125 g	Gurkenwasser
<input type="checkbox"/>	200 g	Schlagsahne
<input type="checkbox"/>	150 g	Joghurt
<input type="checkbox"/>	50 g	weißer Balsamico-Essig
<input type="checkbox"/>		Pfeffer
<input type="checkbox"/>		gehackte Petersilie zum Bestreuen

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, waschen und in den Varoma legen, Wasser in den Mixtopf gießen und ca. 35 Min./Varoma/Stufe 1 garen. Abkühlen lassen und ca. 1,5 cm groß würfeln. In eine große Schüssel geben.
2. Sellerie-Salat abgießen und gut abtropfen lassen. Ananas abtropfen lassen, dabei Saft auffangen und 180 g in den Mixtopf einwiegen. Zwiebeln abziehen, in feine Streifen schneiden. In den Mixtopf geben, 1 TL Salz zugeben und 10 Min./Varoma/ Linkslauf/Rührstufe ohne Messbecher einkochen.
3. Äpfel waschen, entkernen und mit Ananas und Schinken in ca. 1 cm kleine Würfel schneiden. Gewürzgurken in Scheiben schneiden.
4. Für das Dressing Zwiebeln abgießen, dabei Flüssigkeit auffangen und in den Mixtopf zurück gießen. Gurkenwasser, Sahne, Joghurt und Balsamico zugeben und 10 Sek./Stufe 4 mixen. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.
5. Dressing mit restlichen Zutaten zu den Kartoffeln geben und vermischen. Im Kühlschrank mindestens 30 Min. durchziehen lassen und abschmecken. Nach Belieben mit Petersilie bestreuen und servieren.

Nährwertangaben

Pro Portion: ca. 350 kcal – 6 g E – 11 g F – 51 g KH