

Bratkartoffelsalat mit Pilzen



Zutaten für 4 Personen:

750 g Kartoffeln
250 g Champignons
250 g Kräutersaitlinge
1 Zwiebel, weiß
1 Frühlingszwiebel
1 Schalotte
200 g verschiedene Blattsalate
(Radicchio, Eichblatt, Römervalat)
Öl

Für das Dressing:

3 EL Salatmayonnaise
4 EL Joghurt
3 EL Zitronensaft
2 EL Öl
1 TL #autumnspice

Unser Tipp

Mit Petersilie, Schnittlauch und Kresse garnieren.

Zubereitung

Die Kartoffeln ca. 20 Minuten mit der Schale kochen. Anschließend die Kartoffeln schälen und in mundgerechte Würfel schneiden.

Die Zwiebel und Schalotte würfeln, die Pilze putzen, in Scheiben bzw. Stücke schneiden und zusammen mit den Kartoffeln in wenig Öl kurz anbraten sowie leicht salzen. Anschließend alles abkühlen lassen.

Die Zutaten für das Dressing gut miteinander verrühren.

Das Dressing mit den Pilzen und den Kartoffeln vermengen.

Die Blattsalate putzen, zupfen und zu dem Kartoffel-Pilz-Salat hinzufügen.

