



DR. JOHANNA
BUDWIG

Email: kontakt@dr-johanna-budwig.de

Tel: 0441 / 390 630-0

Web: www.dr-johanna-budwig.de



Veganer Kartoffelsalat mit Leinöl Dressing

Zutaten

3 Mittelgroße(s) festkochende Kartoffel(n)

1 Mittelgroße(s) rote Zwiebel(n)

1 Mittelgroße(s) Frühlingszwiebel(n)

0.3 Mittelgroße(s) Gurke

4 Mittelgroße(s) Radieschen

1 Handvoll glatte Petersilie

2 Esslöffel Dr. Budwig Leinöl

1 Teelöffel mittelscharfer Senf

1 Teelöffel Zitronensaft

1 Teelöffel Apfelessig

1 Prise(n) Kräutersalz

1 Prise(n) Pfeffer

Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1

Kalorien p.P.: 318 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln als Pellkartoffeln zubereiten, pellen und in Scheiben schneiden.
2. Zwiebeln fein würfeln und zur Seite stellen.
3. Gemüse waschen und ebenfalls in kleine Würfel bzw. in feine Ringe schneiden.
4. Petersilie fein hacken.
5. Aus Dr. Budwig Leinöl, Senf, Zitronensaft, Apfelessig, Kräutersalz und Pfeffer das Dressing herstellen.
6. Die Zutaten mit dem Dressing vermengen und ziehen lassen.