



KANOWMÜHLE
SPREEWALD

Rezepte



ZUTATEN 4 Portionen

- 2 kg fest kochende Kartoffeln
- ca. 200 ml Gemüsebrühe
- Salz und Pfeffer
- Knoblauchpulver oder frischen Knoblauch
- Paprikapulver
- Currypulver
- ca. 75 ml Sonnenblumenöl der Kanow-Mühle
- a. 60 ml Sesamöl der Kanow-Mühle

- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 1 rote Paprika

Arbeitszeit: ca. 60 Min.:

Schwierigkeitsgrad: normal

ZUBEREITUNG

Kartoffeln säubern und anschließend mit der Schale in Salzwasser kochen bis sie gar aber noch fest sind. Nach dem Kochen die Kartoffeln etwas abkühlen lassen und pellen, wenn diese noch leicht warm sind.

Die Frühlingszwiebeln und die Paprika in kleine Würfel schneiden. Die weiteren Zutaten zu einer Sauce vermengen: Das Sonnenblumenöl, das Sesamöl und die Brühe werden vermischt und die Gewürze sowie der Knoblauch dazugegeben.

Nun die Kartoffeln in Scheiben oder Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Die vorbereitete Sauce, die Frühlingszwiebeln und die Paprika hinzugeben und vermengen. Dann abschmecken und gegebenenfalls nachwürzen. Sollte der Salat noch zu trocken sein, kann man etwas Öl oder Brühe hinzugeben.

Natürlich sind bei der Zutatenauswahl keine Grenzen gesetzt. Es können auch Petersilie, Eier, Erbsen, Speckwürfel und vieles mehr hinzugeben werden.

Glück zu! - Ihr Ölmüller