

Rucola-Kartoffel-Salat

Für 2 Personen

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

250 kcal • 7g Fett • 25%

Zutaten

400g festkochende Kartoffeln

Salz

1 TL Sonnenblumenöl

Saft von 2 Zitronen

50g geriebener Edamer (30% F.i.Tr.)

100g Rucola

schwarzer Pfeffer

Zubereitung

1. Die Kartoffeln mit der Schale in Salzwasser etwa 20 Minuten kochen. Etwas abkühlen lassen und in 1cm große Würfel schneiden.
2. Eine beschichtete Pfanne mit dem Öl auspinseln und die Kartoffelwürfel darin goldgelb braten.
3. Zitronensaft und Edamer über die Kartoffeln in die Pfanne geben und geschlossen etwa 5 Minuten überbacken lassen.
4. Den Rucola verlesen. Eventuell in mundgerechte Stücke zerpfücken und auf 2 Teller verteilen.
5. Die Kartoffeln auf dem Salat anrichten. Den Rucola-Kartoffel-Salat mit schwarzem Pfeffer würzen.