



Kartoffel-Avocado-Salat mit Rucolahaube und Haselnüssen

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

150 g ganze Haselnuskerne
2 Esslöffel Pflanzenöl
1 Teelöffel Zucker
1 Teelöffel Salz
1 kg kleine Kartoffeln (festkochend)
2 Schalotten
1 Zitrone (ausgepresster Saft)
1 Orange (ausgepresster Saft)
6 Esslöffel Olivenöl
1 Esslöffel Balsamico
1 Avocado
1 Bund Rucola
Salz, Pfeffer

Kartoffelsalat mal anders: Schicht für Schicht vereinen sich in diesem Salat die gelben Knollen mit reifen Avocados, gedünsteten Zwiebeln und einer würzigen Vinaigrette. Richtig schick wird der etwas andere Kartoffelsalat mit seiner Haube aus frischem Rucola, über die ein paar geröstete, salzig-süße Haselnüsse purzeln. Hmm ... Da kommen Kartoffel- *und* Avocadofreunde auf ihre Kosten!

- 1 -

Ofen auf 200 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Haselnuskerne mit 1 Esslöffel Pflanzenöl sowie je 1 Teelöffel Zucker und Salz mischen. Auf Backblech verteilen und 10 Minuten im Ofen rösten. Auskühlen lassen.

- 3 -

Kartoffeln schälen und 15 Minuten in Salzwasser kochen.

- 4 -

Schalotten fein würfeln und in 1 Esslöffel Pflanzenöl dünsten. Mit Zitronen- sowie Orangensaft, 5 Esslöffeln Olivenöl und Balsamico zu einer Vinaigrette verrühren.

- 5 -

Kartoffeln abgießen und würfeln. Noch heiß mit der Vinaigrette und der Hälfte der Haselnüsse vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kalt stellen.

- 6 -

Avocado entkernen, schälen und in Würfel schneiden. Rucola waschen und mit übrigem Olivenöl vermengen.

- 7 -

Avocadowürfel und Kartoffelsalat abwechselnd schichten (am besten mit einem Servierring). Rucola als Haube auf den Salat setzen. Mit übrigen Nüssen garnieren.