

Rezept

Walnusskartoffeln mit Selleriesalat

Ein Rezept von Walnusskartoffeln mit Selleriesalat, am 17.04.2024

Zutaten

4 TL getrockneter Majoran	Salz
Pfeffer	1 kg kleine festkochende Kartoffeln
5 EL Öl	1 Sellerieknolle (ca. 300 g)
5 EL Zitronensaft	2 TL Zucker
150 g leichte Crème fraîche	100 g saure Sahne
2 Äpfel (ca. 300 g)	3 Stangen Staudensellerie (mit Grün)
40 g gehackte Walnusskerne	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 475 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 200° vorheizen. Majoran, 1 TL Salz und ½ TL Pfeffer mischen. Die Kartoffeln unter fließendem kaltem Wasser gründlich waschen und längs halbieren. Das Backblech mit 3 EL Öl bestreichen. Die Kartoffeln mit den Schnittflächen in das Öl drücken, die geölten Flächen mit der Gewürz-mischung bestreuen. Die Kartoffelhälften mit der gewürzten Seite nach unten auf das Backblech setzen, mit dem restlichen Öl beträufeln und im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. garen.
2. Inzwischen den Knollensellerie schälen und in dünne Streifen hobeln. Zitronensaft, Zucker, Salz, Pfeffer, Crème fraîche und saure Sahne verrühren, über den Sellerie geben und gut mischen. Äpfel waschen, vierteln und entkernen, in dünne Streifen hobeln und dazugeben. Staudensellerie putzen, waschen und in feine Scheiben schneiden, das Grün hacken. Beides unter den Salat heben. Den Salat abschmecken und abgedeckt kühl stellen.
3. Die Kartoffeln wenden, mit den gehackten Walnüssen bestreuen und in ca. 5 Min. fertig garen. Mit dem Selleriesalat anrichten.