

Rezept

Kartoffelsalat mit Äpfeln und Walnüssen

Ein Rezept von Kartoffelsalat mit Äpfeln und Walnüssen, am 21.06.2026

Zutaten

100 g Walnusskerne	1 EL Sonnenblumenöl
1 TL Zucker	3 EL Mayonnaise
2 EL saure Sahne	2 EL frisch gepresster Zitronensaft
Salz	Pfeffer
1 kg kleine festkochende Kartoffeln	1 rote Zwiebel
2 aromatische Äpfel (z. B. Cox Orange)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 - 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Walnusskerne im Ofen (Mitte) ca. 10 Min. anrösten, herausnehmen und abkühlen lassen. Dann Öl, Zucker, Mayonnaise, saure Sahne, Zitronensaft, ¼ TL Salz und Pfeffer zu einem Dressing mischen und kühl stellen. Anschließend die Kartoffeln waschen und in Salzwasser bei mittlerer Hitze zugedeckt in ca. 20 Min. bissfest garen.
2. Inzwischen die Zwiebel schälen und fein würfeln. Äpfel waschen, achteln, entkernen und in Scheiben schneiden. Beides mit dem Dressing mischen. Kartoffeln abgießen und kurz ausdämpfen lassen, noch heiß pellen. Die Kartoffeln in dicke Scheiben schneiden und sofort mit Dressing und Nüssen mischen. Ca. 1 Std. durchziehen lassen.