Kartoffelsalat mit Rucola

in Zusammenarbeit mit der Ernährungsberatung RLP

Zutaten und Zubereitung

800 g kleine Kartoffeln 350 g Strauchbohnen 1 Zwiebel 200 g Party - Tomaten 4 EL Rapsöl 5 EL Zitronensaft 125 ml Gemüsebrühe 1 EL körniger Senf und Pfeffer 70 g Rucola

Kartoffeln in Salzwasser kochen, pellen und vierteln. Strauchbohnen mit Bohnenkraut in Salzwasser ca 10 min garen. Abtropfen lassen. Zwiebel abziehen, würfeln. Party - Tomaten vierteln und alles mischen. Rapsöl, Zitronensaft, Gemüsebrühe und körniger Senf und Pfeffer mischen. Auf den Salat träufeln, und 30 min marinieren. Rucola waschen, trocken schleudern, unterheben.