

KARTOFFELSALAT MIT CAMEMBERT CREME DRESSING

ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 45 Min.

1. **Für den Kartoffelsalat:** Kartoffeln waschen und in Wasser ca. 20 Minuten kochen.
2. In der Zwischenzeit Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Walnusskerne grob hacken. Kirschtomaten waschen und trocken tupfen.
3. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Kirschtomaten darin kurz anbraten. Gehackte Walnusskerne zugeben und kurz mitbraten. Mit braunem Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen. Mit 50 ml Balsamicoessig ablöschen und ca. 2 Minuten einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Kartoffeln abgießen, kalt abschrecken und pellen. Abkühlen lassen.
5. **Für das Dressing:** Thymianstängel waschen, trocken schütteln, Blättchen abstreifen und hacken. 50 ml Balsamicoessig, Salz und Pfeffer verquirlen. 6 EL Olivenöl in dünnem Strahl unterrühren. Thymian untermischen und mit Alpenhain Camembert Creme verrühren. Noch einmal abschmecken.
6. Entsteinte Kalamata-Oliven abtropfen lassen, halbieren.
7. Kartoffeln in Scheiben schneiden. Kartoffeln mit Tomatenmischung, Kalamata-Oliven und Dressing vorsichtig vermischen, abschmecken.
8. Raukenbund waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen sowie unter den Salat mischen.



ZUTATEN

4

800 g	kleine Kartoffeln
1 Bund	Lauchzwiebeln
50 g	Walnusskerne
200 g	Kirschtomaten
2 EL	Olivenöl
2 EL	brauner Zucker
50 ml	weißer Balsamicoessig
	Salz
	Pfeffer
50 g	entsteinte Kalamata-Oliven
1 Bund	Rauke
Für das Dressing:	
6 Stängel	Thymian
50 ml	weißer Balsamicoessig
	Salz, Pfeffer
6 EL	Olivenöl
125 g	Alpenhain Camembert Creme